

VAROITUKSIA	671	Ensimmäinen käyttökerta	682
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	671	Unin käyttö	683
Laitteeseen liittyen	674	Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)	687
Laitteen käyttötarkoitus	675	Neuvoja kypsennykseen	695
Tämä käyttöohje	675	Smart Cooking	699
Valmistajan vastuu	675	Monivaihekypsennys	700
Tyypikilpi	675	Historia	700
Hävittäminen	675	Varusteiden pikaopas	701
Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	676	Tutustu resepteihin	701
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	676	Ohjeet valvontaelimille	701
Energian säästämiseksi	676	Omat reseptit	701
Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/ valmiustilassa	676	Muut toiminnot	703
Valonlähteet	676	Sähkökatkoksen tapauksessa	709
Miten käyttöohjetta luetaan	676	Asetukset	709
KUVAUS	677	PUHDISTUS JA HUOLTO	713
Yleinen kuvaus	677	Laitteen puhdistus	713
Ohjauspaneeli	677	Luukun puhdistus	714
Muut osat	678	Kypsennystilan puhdistus	715
Lisävarusteet	678	Vapor Clean (vain joissakin malleissa)	717
Lisävarusteet (myydään erikseen)	679	Kalkinpoisto	718
Höyrykypsennyksen ja kosteutetun kypsennyksen edut	680	Säiliön ja vesipiirin manuaalinen puhdistus	719
KÄYTTÖ	680	Säiliön kalibrointi	721
Esitoimenpiteet	680	Ylimääräinen huolto	722
Lisävarusteiden käyttö	680	ASENNUS	722
Näyttö	681	Sähköliitäntä	722
		Asemointi	723

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys. Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com

VAROITUKSIA

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LUE HUOLELLA JA SÄILYTÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN

Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

- VAROITUS: Laite ja sen saavutettavissa olevat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana: pienet lapset on pidettävä kaukana.
- VAROITUS: Tämä laite ja sen

- saavutettavissa olevat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana: älä koske lämmityselementteihin käytön aikana.
- Suojaa kätesi uunikintailla, kun käsittelet ruokia uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki

kannella tai sammutuspeitteellä.

- Laitteen käyttö on sallittu 8-vuotiaille tai sitä vanhemmille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on alentunut tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja tiedot, mikäli heidän turvallisuudestaan vastaava aikuinen valvoo ja ohjaa heitä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Kypsennystä on valvottava aina. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
- Älä jätä laitetta valvomatta kypsennysten aikana, sillä rasvoja tai öljyjä voi valua ulos ja ne voivat syttyä palamaan ylikuumentuessaan. Toimi äärimmäisen varovaisesti.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Pidä luukku kiinni kypsennyksen aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään kypsennyksen aikana tai kypsennyksen lopussa, avaa

luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryt ulos ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.

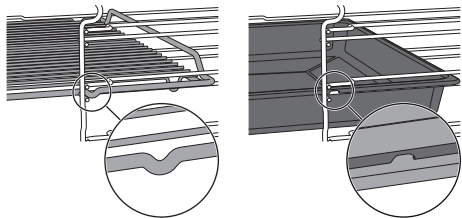
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SUIHKEPULLOJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ, KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.**
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.

Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä lasiosien puhdistuksessa hankaavia tai syövyttäviä voimakkaita pesuaineita (esim. jauhemaisia tuotteita, tahrannoistoaaineita tai metallisieniä), karkeita materiaaleja tai teräviä metallisia raapimia, koska ne

voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin. Käytä tarvittaessa puu- tai muoviesineitä.

- Älä istu laitteen päälle.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkeloityt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Ritilät ja uunipellit on asetettava sivuohjaimiin niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät tahatonta ulosvetoa, on oltava alasuuntaan ja kypsennystilan takaosaan päin.



- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseen.
- Älä käytä suihkemaisia tuotteita laitteen läheisyydessä.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Tulipalovaara: älä jätä esineitä kypsennystilan sisälle.
- **ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.**
- Älä käytä muovisia välineitä tai

astioita ruokien kypsennykseen.

- Älä aseta kypsennystilaan purkkeja tai suljettuja astioita.
- Poista kypsennystilasta kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä kypsennyksen aikana.
- Älä peitä kypsennystilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan kypsennystilan pohjalle.
- Tarvittaessa on mahdollista käyttää uunipellin ritilää (toimitettu tai erikseen myynnissä, mallista riippuen) asettamalla se pohjalle kypsennystä tukemaan.
- Mikäli halutaan käyttää leivinpaperia, aseta se niin, ettei se estä kuumaa ilmaa kiertämisestä uunitilan sisällä.
- Älä käytä avattua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Älä käytä avointa luukkua vipuna sijoitettaessa laitetta kalustekaapin sisälle.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.

Asennus ja huolto

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- Laitetta ei saa asentaa jalustan

päälle.

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen ylikuumenemisen estämiseksi, sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Anna sähköliitännät ammattitaitoisen teknisen henkilöstön tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Sähköjohtojen johtimien ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa on oltava välillä 1,5-2 Nm.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos sähköjohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.
- VAROITUS: Laitteen sijoittamisen aikana on varmistettava, että virtajohto ei ole sotkeutunut tai vahingoittunut.
- Ennen laitteelle suoritettavien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.

- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytkä yleinen virransyöttö pois päältä.
- Mahdollista laitteen irrottaminen asennuksen jälkeen helppopääsyisellä pistokkeella tai kytkimellä, jos kyseessä on kiinteä liitäntä.
- Sijoita laitteen syöttölinjaan moninapainen katkaisija, jonka kontaktien avausväli on sellainen, että irtikytkentä saadaan ylijänniteluokassa III, voimassaolevien asennusmääräysten mukaisesti.
- Tätä laitetta voidaan käyttää korkeintaan 4000 metriä merenpinnan yläpuolella.

Laitteeseen liittyen

- Älä nojaa äläkä istu avoimen oven päälle.
- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.
- Älä asenna/käytä laitetta ulkona.
- Käytä yksinomaan toimitettua tai valmistajan suosittelemaa lämpötila-anturia (vain joissakin malleissa).

Lämpötila-anturi (jos varusteena)

- Älä koske lämpötila-anturin tankoa tai kärkeä kun sitä on käytetty.
- Suojaa käsiä uunikintailla kun lämpötila-anturia käytetään.
- Älä naarmuta tai vahingoita emaloituja tai kromattuja

pintoja lämpötila-anturin jakkiliittimellä tai kärjellä.

- Älä työnnä lämpötila-anturia laitteessa oleviin aukkoihin ja koloihin.
- Kun lämpötila-anturi ei ole käytössä, varmista, että suojaava metallikorkki on kiinnitetty oikein.
- Älä koskaan irrota lämpötila-anturia liitännästä tai ruoasta vetämällä sitä johdosta.
- Varo ettei lämpötila-anturi tai sen johto jää luukun väliin.
- Varo ettei lämpötila-anturi tai sen johto joudu kosketukseen lämmityselementtien kanssa uunitilan sisällä.
- Lämpötila-anturin osat eivät saa joutua kosketukseen uunitilan seinien, lämmityselementtien, ritilöiden tai peltien kanssa kun ne ovat vielä kuumia.
- Lämpötila-anturia ei saa säilyttää laitteen sisällä.
- Älä käytä lämpötila-anturia pyrolyysin aikana.

Laitteen käyttötarkoitus

Laite on tarkoitettu ruokien kypsennykseen kotitalouskäytössä. Kaikenlainen muu käyttö on sopimatonta. Sitä ei saa käyttää:

- kaupan työntekijöille tarkoitettujen keittiön alueella, toimistoissa ja muissa työtiloissa.
- maataloissa/ maatilamatkailupaikoissa.
- hotelleissa, motelleissa ja

vuokrahuoneistoissa asiakkaiden toimesta.

- aamiaismajoituspaikoissa (B&B).

Tämä käyttöohje

- Tämä käyttöohje on laitteen oleellinen osa ja siksi se on säilytettävä ehjänä sekä käyttäjien helposti saatavilla koko laitteen käyttöajan.
- Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.
- Tässä käyttöohjeessa annetut selitykset sisältävät kuvia, jotka kuvaavat näytölle yleisesti ilmestyviä ohjeita. On kuitenkin pidettävä mielessä, että laitteeseen voi olla asennettu päivitetty versio järjestelmästä, jonka vuoksi näyttöön ilmestyvät ohjeet voivat poiketa käyttöoppaassa osoitetusta.

Valmistajan vastuu

Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat:

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä
- käyttöoppaassa olevien määräysten noudattamatta jättämisestä
- jonkin laitteen osan muuttamisesta
- muiden kuin laitteen alkuperäisten varaosien käytöstä.

Tyypikilpi

Laitteen tyypikilpi sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän. Tunnistuksen tyypikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

Hävittäminen



Tämä laite on neuvoston sähkö- ja elektroniikkalaiteromuja (2012/19/EU) koskevan direktiivin mukainen, jonka vuoksi se tulee hävittää käyttöajan päättyessä erillään kotitalousjätteestä.

Tämä laite ei sisällä siinä määrin terveydelle ja ympäristölle haitallisia aineita, että sitä voitaisiin pitää vaarallisena voimassa olevien Euroopan neuvoston direktiivien mukaisesti.



Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.
- Irrota sähköjohto sähköjärjestelmästä.

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise sähköjohto ja ota se pois.
- Toimita laite käyttöön loputtua sähkö- ja elektronisten laitteiden erilliskeräykseen tai anna se jälleenmyyjälle toisen vastaavan laitteen hankinnan yhteydessä.

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

- Pakkausmateriaaleja tai niiden osia ei saa jättää ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaaleihin kuuluvilla muovipusseilla.

Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille

Fan forced mode

ECO-toiminto, jota käytetään määrittämään energiatehokkuusluokka eurooppalaisen standardin EN 60350-1 erittelyjen mukaisesti.

Conventional heating mode

STAATTISEN toiminnon suorittamista varten on ohitettava esilämmitysvaihe (katso kappale "Esilämmitysvaihe" luvusta KÄYTTÖ).

Energiatehokkuuden tekniset tiedot

Energiamerkintää ja ekosuunnittelua koskevien eurooppalaisten asetusten mukaiset tiedot annetaan erillisessä asiakirjassa, jotka toimitetaan tuotteen ohjeiden mukana.

Nämä tiedot löytyvät kohdasta "Tuotetietokortti", joka voidaan ladata verkkosivustolta kyseistä tuotetta käsittelevältä sivulta.

Energian säästämiseksi

- Esilämmitä laite vain, jos ohjeessa sitä vaaditaan. Esilämmitysvaihe voidaan sulkea pois kaikissa toiminnoissa (ks. luku "Esilämmitysvaihe") lukuun ottamatta PIZZA-toimintoa (esilämmitystä ei voi sulkea pois) ja ECO-toimintoa (esilämmitystä ei ole).
- Vältä kaikissa toiminnoissa (ECO-toiminto mukaan lukien) luukun avaamista paiston aikana.
- Ellei pakkausessa ohjeisteta toisin, sulata pakasteet ennen niiden asettamista

uunitilaan.

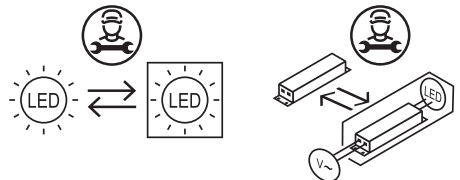
- Jos suoritetaan useita paistoja, paista ruoat peräkkäin käyttäen hyväksi jo kuumennettua uunitilaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitilasta.
- Pysäytä paisto muutama minuutti ennen normaalisti käytettyä aikaa. Paisto jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan uunin sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaamista minimiin, jotta lämmön häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä uunitila aina puhtaana.

Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa

Kulutusta koskevat tekniset tiedot laitteen ollessa sammutettuna tai valmiustilassa ovat saatavilla sivustolla www.smeg.com kyseessä olevaa tuotetta käsittelevällä sivulla.

Valonlähteet

- Tämä laite sisältää valonlähteitä, joita käyttäjä ei voi vaihtaa, vaihtamisen saa suorittaa ainoastaan tekninen huoltoliike.



- Tämä laite sisältää valonlähteitä, joiden tehokkuusluokka on "E".

Miten käyttöohjeita luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:



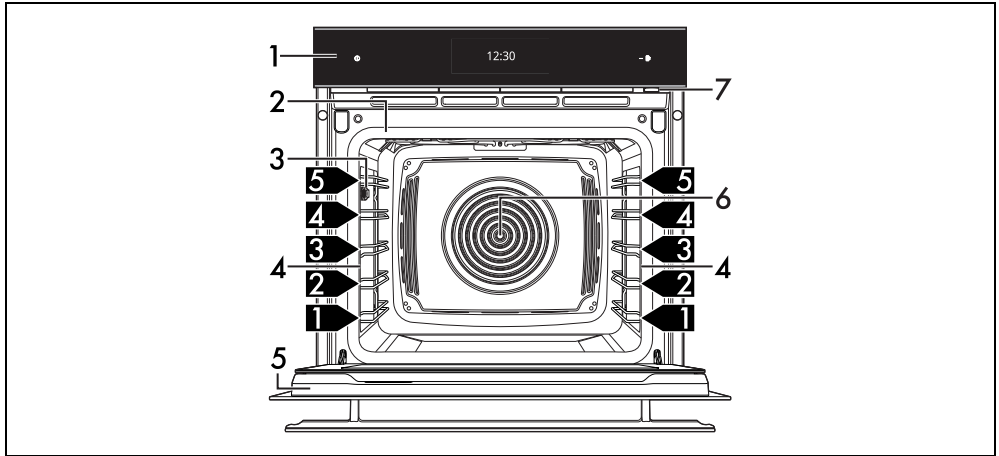
Varoitus/Huomio



Tieto/Ehdotus

KUVAUS

Yleinen kuvaus



1 Ohjauspaneeli

2 Tiiviste

3 Lämpötila-anturin liitäntä (vain joissakin malleissa)

4 Lamppu

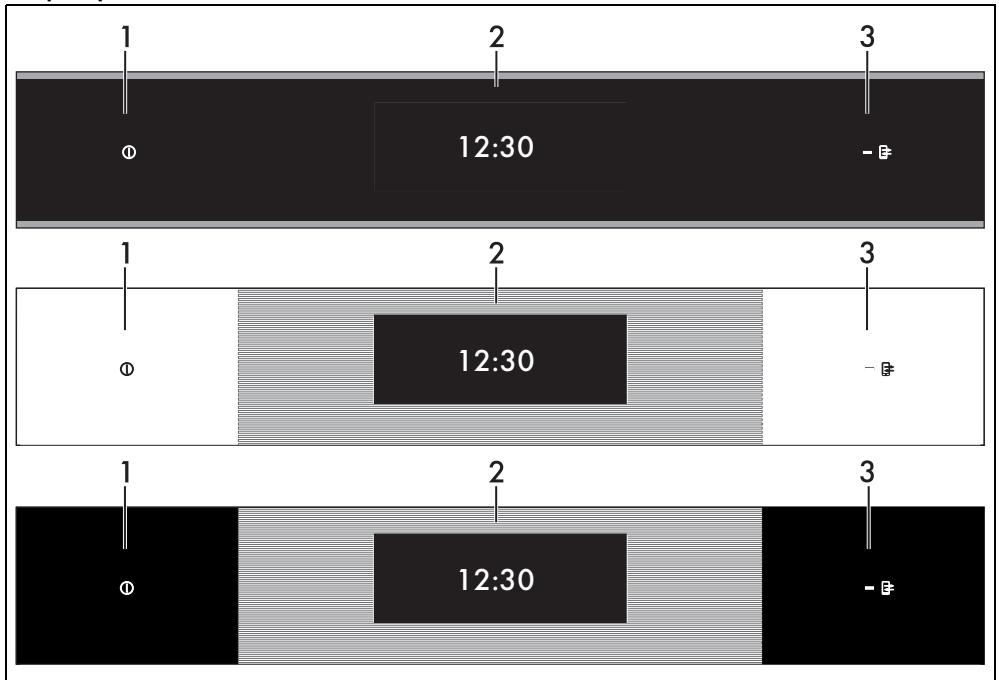
5 Luukku

6 Puhallin

7 Täyttösuutin

1,2,3 Kannatintaso

Ohjauspaneeli



1 ON/OFF -näppäin

ON/OFF -painikkeella laite voidaan

käynnistää tai sammuttaa.

2 Näyttö

Laitetta voidaan käyttää kosketusnäytön kautta. Kosketa kuvakkeita siirtyäksesi käytettävissä oleviin toimintoihin. Näyttöön ilmestyvät kaikki toimintoa koskevat parametrit.

3 Etäohjauksen merkkivalo (vain joissakin malleissa)

Palava merkkivalo osoittaa, että laitetta voidaan ohjata etänä älypuhelimien tai taulutietokoneen avulla (katso käyttöohje "Kalusteunin yhdistettävyys").

SmegConnect (vain joissakin malleissa)

Laite on varustettu SmegConnect-tekniikalla, jonka avulla käyttäjä voi ohjata laitteen toimintaa älypuhelimien tai tablettiin asennettavan sovelluksen avulla.

Katso lisätietoja toimitetusta ohjekirjasta ja/tai tutustu verkkosivustoon

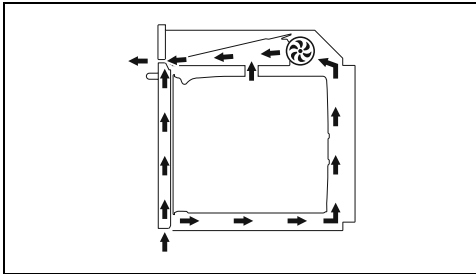
www.smeg.com

Muut osat

Asetustasot

Laitteessa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten. Asetuskorkeudet määritetään alhaalta ylöspäin.


Jäähdytyspuhallin



Puhaltimen tehtävänä on jäähdyttää laite ja se kytkeytyy päälle kypsennyksen aikana. Puhaltimen toiminta aikaansaa normaalin ilmavirtauksen, joka tulee ulos luukun yläpuolelta. Ilmavirtaus voi jatkua lyhyen aikaa myös laitteen sammutuksen jälkeen.

Uunitilan valaistus

Laitteen sisövalaistus kytkeytyy:

- kun luukku avataan
- jonkin toiminnon aikana, kosketa lampun symbolia  aktivoidaksesi tai poistaaksesi käytöstä kypsennystilan valaistus manuaalisesti, lukuun ottamatta

toimintoja



ja

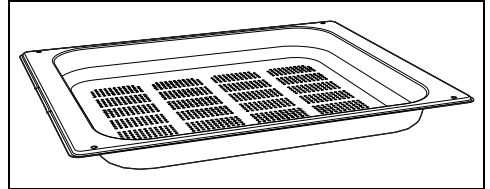


Energian säästämiseksi, lamppu sammuu noin minuutin kuluttua jokaisen kypsennyksen alkamisesta ja jokaisesta luukun avaamisesta (tämä toiminto voidaan kytkeä pois päältä toissijaisen valikon kautta).

Lisävarusteet

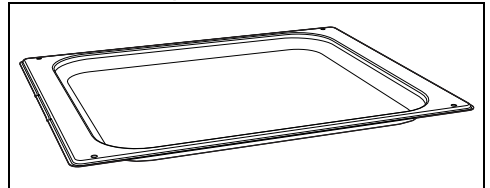
- Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.
- Varustuksiin kuuluvia alkuperäisiä lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista. Käytä vain valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita.

Rei'itetty uunipelti



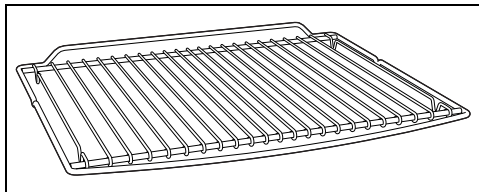
Hyödyllinen kalan ja vihannesten höyrykypsennykseen.

Teräksinen uunipelti



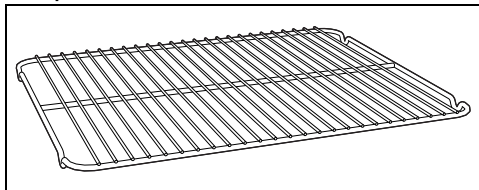
Hyödyllinen kypsennettäessä leivonnaisia (alle 25 minuuttia kestävät kypsennykset tai ilman höyryä tehtävät kypsennykset). Lisäksi se on välttämätön, jotta kerätään yläpuolisella rei'itetyllä uunipellillä olevien ruokien höyrykypsennyksestä tai sulatuksesta valuvat nesteet.

Ritilä



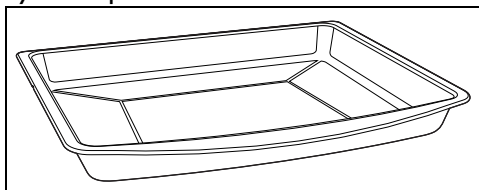
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Uunipellin ritilä



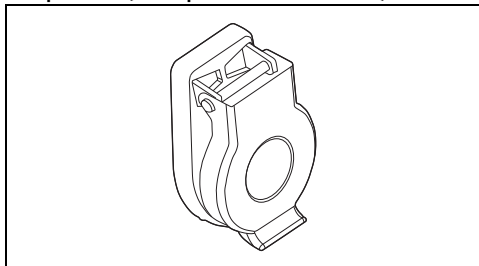
Tarkoitettu asetettavaksi pellin päälle, hyödyllinen sellaisten ruoka-ainesten paistoon jotka voivat valua yli.

Syvä uunipelti



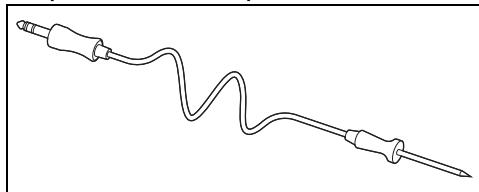
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen, leivosten, kekseiden paistoon...

Suojakansi (vain joissakin malleissa)



Kannella voidaan sulkea ja suojata lämpötila-anturin liitäntä, kun sitä ei käytetä.

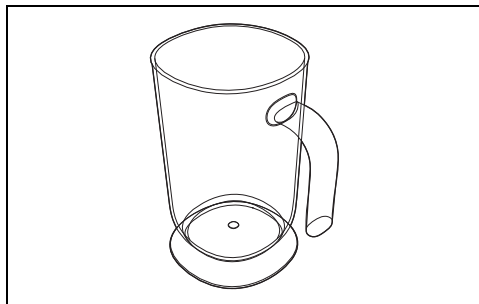
Lämpötila-anturi (vain joissakin malleissa)



Lämpötila-anturin avulla on mahdollista tehdä kypsennys elintarvikkeen sisällä mitatun lämpötilan mukaan.

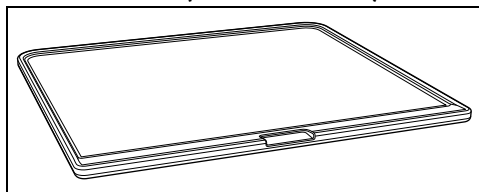
Lisävarusteet (myydään erikseen)

Kannu



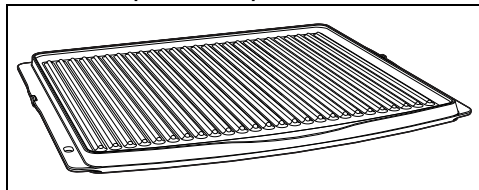
Kätevä nesteiden säilytykseen säiliön täyttö- ja tyhjennystoimenpiteiden aikana.

PPR2 tai STONE (Tulenkestävä kivi)



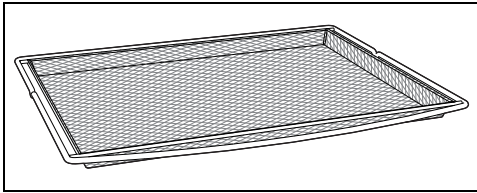
Ihanteellinen lisävaruste kypsennettäessä kohotettavia tuotteita (pizza, leipä, focaccia ym.), mutta sitä voidaan käyttää myös leivonnaisille kuten kekseille.

BBQ (Teflonpinnoitettu parila)



Lisävarusten kahteen tarkoitukseen: käytä raidallista puolta lihan grillaukseen (pihvit, hampurilaiset ym.) ja grillaa sileällä puolella kasviksia, hedelmiä, kaloja ym.

AIRFRY (Ritilä paistoon ilman öljyä)



Suosittelua lisävaruste, jolla voit paistaa ilmassa aiemmin leivitettyjä, esikypsennettyjä ja/tai pakastettuja ruokia (ranskalaiset perunat, peruna- tai lihakrokettit, paistajuusto ym.).

Höyrykypsennyksen ja kosteutetun kypsennyksen edut

Höyrykypsennysjärjestelmä kypsentää höyryn avulla hienovaraisesti ja nopeasti kaikenlaisia ruokia ja se sopii erityisen hyvin seuraaville:

- Paahtaminen ja hauduttaminen
- Kastikkeiden kypsennys
- Gratinointi
- Paahtaminen
- Kypsennykset alhaisessa lämpötilassa
- Lämmitys
- Monitilakypsennykset

Lämpötilan ja höyrytason vaihtelut sallivat halutun gastronomisen tuloksen saavuttamisen.

Höyryn lisääminen sallii vähäisemmän rasvamäärän käyttämisen ja siten terveellisempien ruokien valmistamisen. Lisäksi se minimoi ruokien painon ja tilavuuden vähenemisen kypsennyksen aikana.

KÄYTTÖ

Esitoimenpiteet



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

- Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovit myös lisävarusteista.
- Poista mahdolliset tarrat (teknisiä tietoja sisältävää tarraa lukuun ottamatta) lisävarusteista ja hyllyiltä.
- Irrota ja pese kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet (katso luku "PUHDISTUS JA HUOLTO").

Höyrykypsennys on erityisen sopiva lihojen kypsennykseen: niistä tulee erittäin mureita ja samalla ne pysyvät kirkkaina ja mehukkaina.

Se sopii myös nostettavien taikainoiden ja leipiä kypsennykseen. Kosteus auttaakin taikinan kohoamista ja muodostumista kypsennyksen aikana ennen kuin sen pinnalle muodostuu kova kuori. Näin saadaan kevyempi ja helpommin sulava taikina, joka voidaan tunnistaa huokoisuudesta.

(voimassa vain höyrykypsennykseen)

Se sopii myös nopeaan sulatukseen, ruokien lämmitykseen ilman, että ne kovettuvat tai kuivuvat, sekä suolattujen ruokien luonnonmukaiseen suolanpoistoon.

Sitä ei suositella lyhykestoisille kypsennyksille tai sellaisille elintarvikkeille, jotka tuottavat runsaasti kosteutta kypsennyksen aikana.

Kypsennysasiat

- Uunissa suoritettavaa kypsennystä varten voitte käyttää myös omia astioita. Riittää, että ne kestävät korkeita lämpötiloja.
- Höyrykypsennystä varten on suositeltavaa käyttää metalliastioita. Metallin edesauttaa lämmön jakautumista ruokiin.
- Metalliastioiden muoto muuttuu kypsennyksen aikana korkeissa lämpötiloissa, mutta se palautuu ennalleen niiden jäähtyessä.
- Paksumat keraamiset lautaset voivat vaatia enemmän lämpöä tavalliseen nähden. Voidaan tarvita pidempiä kypsennysaikoja.

Ensimmäinen lämmitys

1. Aseta vähintään tunnin kestävä kypsennys (katso kappale "Uunin käyttö").
2. Kuumenna tyhjä kypsennystila enimmäislämpötilaan poistaaksesi mahdolliset valmistukseen liittyvät jäämät.

Laitteen lämpiämisen aikana

- tuuleta huonetta,
- äläkä oleskele siellä.

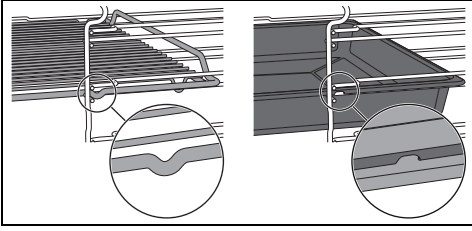
Lisävarusteiden käyttö

Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

- Ritilän tahatonta ulosvetoa estävien

mekaanisten turvalukitusten tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.

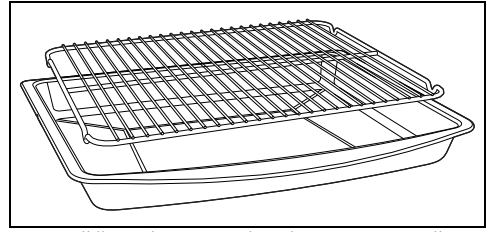


Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



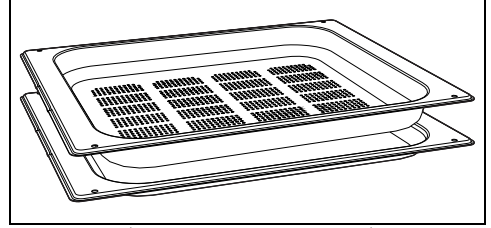
Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jäät.

Uunipellin ritilä



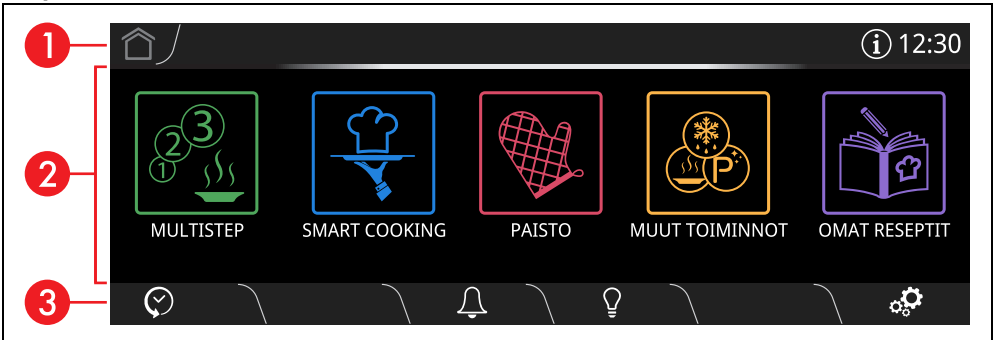
Uunipellille tarkoitettu ritilä tulee asettaa pellin sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erillään paistettavasta ruoasta.

Kokoonpano höyrykypsennyksille



Jos aiotaan käyttää rei'itettyä uunipeltiä, tämä on laitettava halutulle tasolle ja alla olevalle tasolle on asetettava ruostumatonta terästä oleva pelti. Tällä tavoin voit kerätä nesteet erillään kypsennettävästä ruoasta.

Näyttö



Näytössä näkyvät sillä hetkellä valitut parametrit ja toimintoa koskevat arvot. Sen käyttämiseksi riittää, että kosketat "virtuaalinäppäimiä" ja/tai selaat osoitettuja arvoja (kuvassa näytetään päävalikon näyttö).

1 Tietoalue

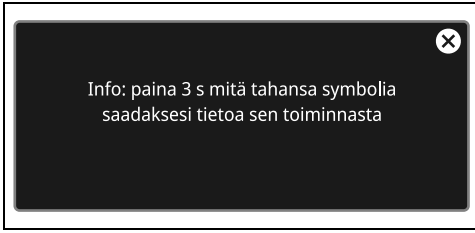
Tällä alueella osoitetaan pääalueella käynnissä olevien toimintojen valikot ja alivalikot.

Tältä alueelta löytyy lisäksi:

- näppäin HOME : kosketa tätä näppäintä päävalikkoon palaamiseksi

- näppäin TIEDOT : kosketa tätä

näppäintä seuraavan näytön näyttämiseksi:



Näppäin TIEDOT korvataan symbolilla aukinaisesta luukusta ilmoittamiseksi.

- senhetkisen kellonajan näyttö.

2 Pääalue

Ällä alueella on mahdollista asettaa laitteen eri toiminnot. Kosketa näppäimiä ja arvoja halutun toiminnon asettamiseksi.

Lisäksi näyttöruudusta riippuen tämän alueen alaosassa voi näkyä muutamia pallukoita, jotka ilmoittavat muista toimintojen sivuista, joille voidaan siirtyä näyttöruutua vaakasuuntaan vierittämällä.



ensimmäinen sivu,

toinen sivu,

jne...

3 Alempi alue

Ällä alueella esiintyy joitakin suoria toimintönäppäimiä, jotka vaihtelevat pääalueella asetettujen toimenpiteiden mukaan:



HISTORIA



AJASTIN



LAMPPU



ASETUKSET

Lisäksi näytettävästä sivusta riippuen on läsnä muita näppäimiä, joista jotkut luetellaan seuraavassa:



PALUU



VAHVISTA



KÄYNNISTÄ



TOISTA



PYSÄYTÄ



TALLENNA



ROSKAKORI



NOPEA ESILÄMMITYS



ANTURI (vain joissakin malleissa)



Pida näppäintä HOME tai

näppäintä ON/OFF painettuna muutaman sekunnin ajan keskeyttäaksesi kypsennyksen välittömästi milloin tahansa ja palataksesi päävalikkoon.

Liitettävyyks (vain joissakin malleissa)

Liitettävyyttä koskevat vaatimukset:

- Älypuhelin tai tablettitietokone, käyttöjärjestelmän iOS tai Android. Tuettujen käyttöjärjestelmien minimivaatimukset löytyvät seuraavasta linkistä:

www.smeg.com/smegconnect/

- Langaton verkko (taajuusalue 2,4 GHz, WPA2-tietoturva-asetus) päällä ja käytettävissä laitteen asennuspaikassa.
- Internet-yhteys.
- Langattoman kotiverkon nimi ja salasana tai WPS-tila (Wi-Fi Protected Setup) käytettävissä.

Katso lisätietoja käyttöoppaan kohdasta "Kalusteunin liitettävyyks".

Ensimmäinen käyttökerta



Seuraavat ohjeet ovat voimassa myös pitkäaikaisen sähkökatkoksen tapauksessa.

Laitteen käynnistämiseksi:

1. Liitä laite sähköverkkoon.

Näytölle ilmestyy muutamaksi sekunniksi valmistajan logo.

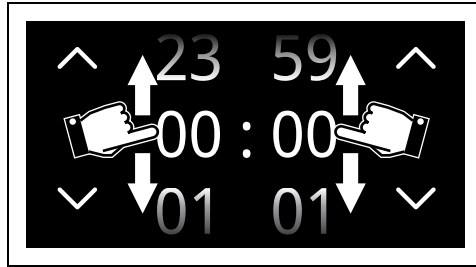



Käynnistyksen yhteydessä on odotettava muutama sekunti ennen kuin laitetta voidaan käyttää.



Sitten näytöllä näkyy näyttöruutu nykyisen ajan asettamista varten.


Jotta voidaan aloittaa kypsennys, on asetettava nykyinen kellonaika.

2. Selaa pystysuunnassa tuntien ja minuuttien arvoja senhetkisen kellonajan asettamiseksi.






3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  (se sijaitsee alaoikealla ) senhetkisen kellonajan asettamiseksi.

 Muuta nykyinen kellonaika (esimerkiksi kesäaika tai talviaika) koskettamalla näytöllä näkyvää kellonaikaa (se sijaitsee tietalueella  oikealla).


 Kun nykyinen kellonaika näkyy, näyttö siirtyy vähäiseen kirkkauteen noin 2 minuutin kuluttua viimeisestä käyttäjän suorittamasta toimenpiteestä.

Laitteen ensimmäisellä käyttökerralla kieliasetus saattaa poiketa alueella puhuttavasta kielestä. Tässä vaiheessa on suositeltavaa asettaa haluttu kieli.

4. Kosketa näytöllä näppäintä ASETUKSET  (se sijaitsee alaoikealla alueella .

5. Kosketa näyttönäppäintä .

6. Kohdassa  Kieli (vasemmalla puolella), selaa saatavilla olevia kieliä (oikealla puolella), kunnes valitset haluamasi kielen.


7. Kosketa näppäintä VAHVISTA .

Näytön kytkeminen pois päältä




Kun asetus "  Näytä kellonaika " on asetettu Off-asentoon, jos kellonäyttö on näkyvillä, näyttö sammuu 2 minuutin kuluttua viimeisestä käyttäjän suorittamasta toimenpiteestä.

Näytön kytkemiseksi manuaalisesti pois päältä:

- Pidä painettuna näppäintä ON-OFF  muutaman sekunnin ajan, kunnes äänimerkki kuuluu.

Näytön kytkeminen uudelleen päälle


Näytön kytkemiseksi päälle kun se on sammutettu:



- Pidä painettuna näppäintä ON-OFF  pari sekuntia, kunnes äänimerkkisarja kuuluu.

Näyttö käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Uudelleenkäynnistyksen yhteydessä, näyttö näyttää päävalikon.



Tietyissä tilanteissa näppäin ON-OFF

 ei kytkä näyttöä pois. Esimerkiksi seuraavissa tapauksissa:

- on käynnissä kypsennystoiminto (näppäin keskeyttää toiminnon),
- luukku on auki,
- ajastin on aktivoitu,
- toimintatavat  Show Room ja/ tai  Demo on aktivoitu.

Uunin käyttö



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Perinteinen kypsennys



Joka kerta kun luukku avataan, käynnissä oleva toiminto pysähtyy ja se jatkuu sitten automaattisesti, kun luukku suljetaan.

1. Kosketa näytöllä olevaa kellonaikaa.



uunifilaan.




2. "Päävalikossa" kosketa näppäintä

KYPSENNYS  (se sijaitsee
pääalueella **2**).

3. Kosketa näppäintä PERINTEISTEN

KYPSENNYSTEN VALIKKO 

4. Valitse jokin yhdistelmätoiminto (esimerkiksi
LÄMMIN KIERTOILMA. ) siirtyäksesi
vastaavan kypsennyksen näyttöön.


5. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  (se
sijaitsee alaoikealla alueella **3**)
esilämmitysvaiheen aloittamiseksi.



Esilämmitysvaihe

Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka
ansioista laite saavuttaa kypsennyslämpötilan
nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on lämpötilan tason
asteittainen saavuttaminen.




 Ellei reseptissä ole toisin osoitettu, älä
laita ruokaa uuniin sen vaiheen aikana,
jolloin lämpötilaa saavutetaan.

 On mahdollista ohittaa
esilämmitysvaihe koskettamalla
vastaavaa näppäintä .

Esilämmityksen lopussa kuuluu äänimerkki ja
näytölle ilmestyy ilmoitus siitä, että
kypsennettävä ruoka voidaan asettaa


Avaa luukku


1. Avaa luukku
2. Aseta kypsennettävä ruoka kypsennystilan
sisälle.
3. Sulje luukku.
4. Kosketa näppäintä VAHVISTA  paiston
alkamiseksi.

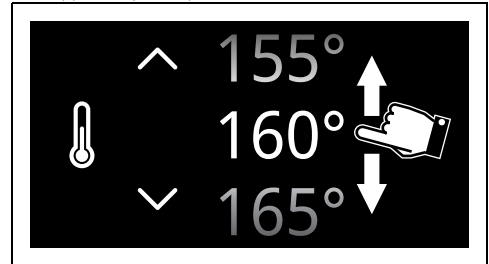
Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason
asteittaisella nousulla.




Kypsennyslämpötilan muuttaminen

 Kypsennyslämpötilan muutos voidaan
suorittaa kaikissa kypsennyksen
vaiheissa.



1. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai
vastaavaa arvoa.
2. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu
kypsennyslämpötila.



3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  (se
sijaitsee alaoikealla alueella **3**) valitun
kypsennyslämpötilan vahvistamiseksi.

Kypsennyksen päättäminen


Päätä kypsennys milloin tahansa seuraavasti:

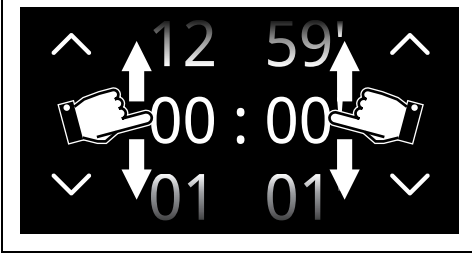
1. kosketa näppäintä PYSÄYTÄ .
2. Kosketa näppäintä VAHVISTA .


Ajastettu kypsennys



Ajastetulla kypsennyksellä tarkoitetaan sitä toimintoa, jonka avulla kypsennys voidaan aloittaa ja lopettaa käyttäjän asettaman määrätyn ajan kuluttua.

1. Yhden toiminnon valitsemisen jälkeen kosketa näppäintä KYPSENNYSAIKA  tai vastaavaa arvoa.
2. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.



3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennysajan vahvistamiseksi.



Tuntien ja minuuttien arvot voidaan valita erikseen.




Ajastetun kypsennyksen kesto voidaan asettaa välillä 1 minuutti - 12 tuntia 59 minuuttia.


Kestoajan alle ilmestyy kellonaika, jolloin kypsennyksen ennakoidaan päättyvän.



Kypsennyksen päättymistä koskevassa kellonajassa on jo laskettu tarvittavat minuutit esilämmitystä varten.



Aika alkaa vähentyä esilämmityksen päätyttyä tai esilämmityksen ohituksen jälkeen (kosketa vastaavaa näppäintä .


4. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  ajastetun kypsennyksen aloittamiseksi.

Kypsennyksen päätyminen

Kypsennyksen lopussa näytölle ilmestyy teksti "Toiminto päättynyt" ja kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla

luukku.



- Kosketa näppäintä HOME  poistuaksesi toiminnosta.


Ohjelmoitu kypsennys

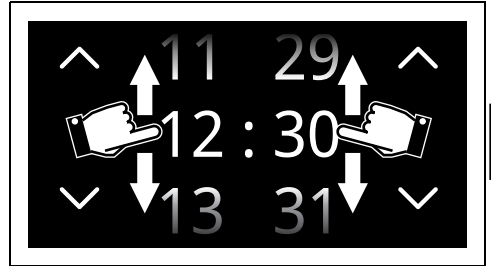


Ohjelmoitulla kypsennyksellä tarkoitetaan toimintoa, jonka avulla on mahdollista päättää ajastettu kypsennys automaattisesti määrättyä kellonaikana käyttäjän asettaman ajan perusteella, jota seuraa laitteen automaattinen sammuminen.




Turvallisuussyistä ei ole mahdollista asettaa pelkkää kypsennyksen päättymisaikaa ohjelmoimatta kypsennysaika.

1. Yhden ajastetun kypsennyksen asettamisen jälkeen, kosketa näppäintä OHJELMOITU KYPSENNYS  tai vastaavaa arvoa.
2. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyksen päättymisaika.




Tuntien ja minuuttien arvot voidaan valita erikseen.

3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennyksen päättymisaian vahvistamiseksi.

Kypsennyksen päätyminen

Kypsennyksen lopussa näytölle ilmestyy teksti "Toiminto päättynyt" ja kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.



- Kosketa näppäintä HOME 
poistuaksesi toiminnosta.

Perinteisten paistotoimintojen lista



Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia toimintoja.

STAATTINEN



Perinteinen kypsennys, joka sopii yhden ruoan valmistamiseen kerrallaan. Ihanteellinen paistien, rasvaisen lihan, leivän, piirakoiden kypsennykseen.

KIERTOILMA



Tehokas tasainen kypsennys. Ihanteellinen pikkuleipiä ja kakkujen paistamiseen ja useammalla tasolla tapahtuvaan kypsentämiseen.

LÄMMIN KIERTOILMA



Lämpö jakautuu nopeasti ja tasaisesti. Sopii kaikille ruokalajeille, ihanteellinen kypsennettäessä useammalla tasolla sekoittamatta hajuja ja makuja.

TURBO



Mahdollistaa nopean kypsentämisen useammalla tasolla aromeja sekoittamatta. Ihanteellinen suurikokoisille ruoille tai ruoille, jotka vaativat tehokasta kypsennystä.

GRILLI



Mahdollistaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Käytettäessä kypsennyksen loppuvaiheessa antaa ruoalle tasaisen ruskistuksen.

KIERTOILMAGRILLI



Sallii optimaalisen grillauksen myös paksummille lihapalasilte. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

PERUSTILA



Lämpö tulee vain alhaalta sisätalassa. Ihanteellinen makeille tai suolaisille piirakoille, pizzalle ja kakuille.

LÄMMIN PERUSKIERTOILMA



Sen avulla voit kypsentää nopeasti ja kypsiä ruokia pinnaltaan, mutta ei sisältä. Sopii hyvin piirakoille tai mille tahansa ruokalajeille.

PIZZA



Eriyistoiminto pizzan paistoa varten. Ihanteellinen ei pelkästään pizzoille vaan myös kekseille ja leivoksille.

ECO



Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan kypsennykseen alhaisella energiankulutuksella. Sitä suositellaan kaiken tyyppisille ruokalajeille, lukuun ottamatta sellaisia, joista syntyy suuri määrä kosteutta (esimerkiksi vihannekset). Maksimaalisen energiansäästön saamiseksi ja paistoaikojen lyhentämiseksi, aseta elintarvikkeet uuniin äläkä esilämmitä uunitilaa.



Vältä uuninluokun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



ECO-toiminnossa kypsennysajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempiä ja ne voivat riippua uuniin asetettujen ruokien määrästä.



ECO-toiminto on hellävarainen paistotoiminto ja sitä suositellaan kypsennyksille, jotka eivät vaadi lämpötilaa yli 210 °C. Korkeammassa lämpötilassa kypsentämistä varten on suositeltavaa valita toinen toiminto.

Minuuttiajastin



Tämä toiminto ei keskeytä käynnissä olevaa toimintoa, vaan se käynnistää vain äänimerkin.





Ajastimen kesto voidaan asettaa välillä 1 minuutti - 12 tuntia 59 minuuttia.

1. Kosketa näppäintä AJASTIN  (se

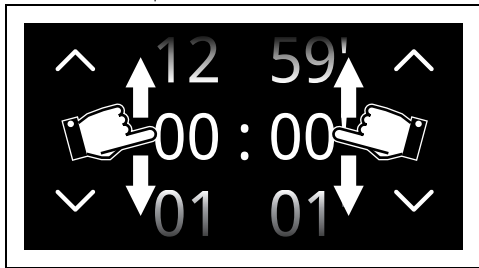
sijaitsee alemmalla alueella ) siirtyäksesi ajastimen valikkoon.


On mahdollista asettaa enintään 3 minuuttiajastinta:

2. Kosketa sitä AJASTIN-näppäintä  -

 - , jota aiotaan käyttää.

3. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.






4. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kestoajan vahvistamiseksi.



 Alemmalla alueella **3** näkyy näppäin ROSKAKORI , joka on hyödyllinen valitun ajastimen poistamiseksi.

5. Toista toimenpide kaikille muille ajastimille, joita aiotaan käyttää.


6. Lopuksi kosketa uudelleen näppäintä VAHVISTA  valittujen ajastimien vahvistamiseksi.

 Peruuta toimenpide koskettamalla näppäintä PALUU 

 Minuuttiajastimien poistamiseksi laskuri on palautettava noltaan.


 Kun ajastin on aktiivinen, ei ole mahdollista sammuttaa näyttöä ON-OFF-näppäimellä 

Seuraavalla näytöllä palava näppäin AJASTIN

 osoittaa, että yksi tai useampia minuuttiajastimia on aktivoitu.


7. Odota, että äänimerkki ilmoittaa käyttäjälle ajan päättymisestä.

Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)

 Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

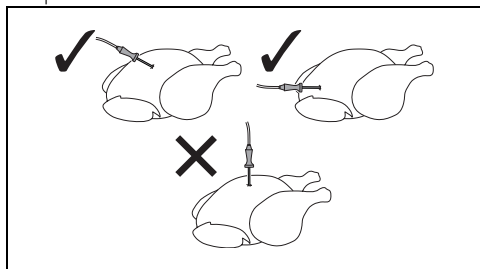
Lämpötila-anturin avulla voidaan kypsentää tarkkaan paistit, kyljyspaisti sekä erilaiset ja erikokoiset liharuoat. Anturin avulla ruoka voidaan kypsentää täydellisesti ruoan sisälämpötilaa valvomalla. Ruoan sisälämpötila

mitataan kärjen sisällä olevalla anturilla.

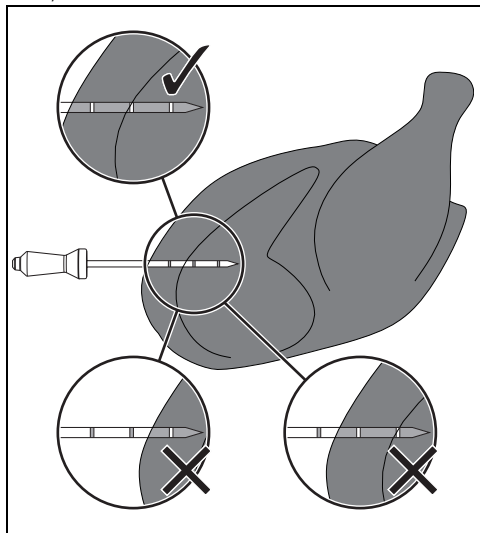
 Älä asenna mahdollisia teleskooppiohjaimia neljännelle tasolle alhaalta, koska ne estävät pääsyt lämpötila-anturin sivulla olevaan liitäntään.


Anturin oikea käyttö

1. Aseta ruoka pellille.
2. Työnnä anturin kärki ruokaan uunin ulkopuolella.
3. Ihanteellisen tuloksen saamiseksi varmista, että lämpötila-anturi on asetettu ruoan paksuimpaan kohtaan, poikittaissuunnassa ja vähintään 3/4 sen pituudesta, mutta siten että se ei kuitenkaan kosketa alla olevaa peltiä eikä tule ulos itse ruoasta.



4. Lämpötila-anturissa olevat 3 lovea on työnnettävä ruokaan.



 Ruoan sisälämpötilan tarkkaa mittaamista varten lämpötila-anturi ei saa koskettaa luita tai rasvaisia osia.






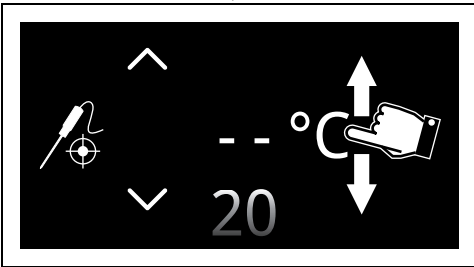
Suosittelava uunin minimilämpötila anturikypsennyksiä varten on 120 °C, paitsi alhaisessa lämpötilassa tapahtuvia kypsennyksiä varten.



Jos anturi ei mittaa oikein ruoan lämpötilaa, näyttöön ilmestyy kaksi virheviestiä (vahvistettava), jonka jälkeen laite jatkaa automaattisesti ajastettua kypsennystä.

Kypsennyksen asettaminen lämpötila-anturin kanssa

1. Valitse kypsennystoiminto.
2. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai vastaavaa arvoa.
3. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.
4. Kosketa näppäintä VAHVISTA .
5. Kosketa näppäintä ANTURI  joka sijaitsee alemmalla alueella **3**.
6. Selaa tavoitelämpötilan arvoja, kunnes valitaan haluttu lämpötila.




Valittavissa oleva lämpötila on välillä 20 °C minimilämpötila ja 90 °C maksimilämpötila.



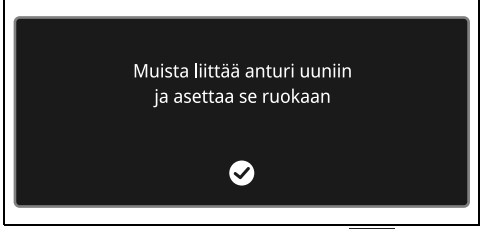
Jos uunin lämpötila asetetaan liian alhaiseen arvoon, laite asettaa automaattisesti tarvittavan minimilämpötilan, jotta saavutetaan valittu tavoitelämpötila.



Parhaan tuloksen saamiseksi, on suositeltavaa asettaa kypsennyslämpötila tavoitelämpötilaa korkeammaksi.

7. Kosketa näppäintä VAHVISTA  anturin valitun lämpötilan vahvistamiseksi.

Näytölle ilmestyy ilmoitus, joka osoittaa anturin asettamista asianmukaiseen aukkoon ja ruokaan.



8. Kosketa näppäintä VAHVISTA .

Kypsennys Δt



Laite asettaa automaattisesti uunin lämpötilan esimääritettyyn lämpötilaan (nimitys Δt), joka on korkeampi kuin anturin havaitsema sisälämpötila. Kun anturi havaitsee yhden asteen enemmän sisällä, laite lisää automaattisesti yhden asteen sen sisälämpötilaa. Laitteella voi valita kolmen eri kypsennystilaa (hidas, keskitasoinen, nopea) sekä sille voidaan asettaa mikä tahansa sisälämpötila. Teknologinen paketti, jonka avulla saadaan pehmeitä, mehukkaita, terveellisiä ja korkealaatuisia tuotteita.

Tämä vaihtoehto asettaa automaattisesti ihanteellisen lämpötilan uunin sisälle käyttäjän asettaman tavoitelämpötilan mukaan.

1. Kun on asetettu haluttu tavoitelämpötila, paina näppäintä Δt (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**).
2. Valitse lämpötilaeron arvo.



Δt hidas


Aseta vähäisin ero anturin lämpötilan ja uunin lämpötilan välille. Siten saadaan pidempi kypsennys.



Δt keskitasoinen

Aseta keskimääräinen ero anturin lämpötilan ja uunin lämpötilan välille. Siten saadaan keskimääräisen kypsennysaika.


Δt nopea

Aseta suurin ero anturin lämpötilan ja uunin lämpötilan välille. Siten saadaan lyhyempi kypsennys.

3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  anturin valitun lämpötilan vahvistamiseksi.

 Poista kypsennys Δt painamalla näppäintä .


Esilämmityksellä:

1. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  esijäähdytysvaiheen aloittamiseksi.

Esilämmityksen lopussa kuuluu äänimerkki ja näytölle ilmestyy ilmoitus siitä, että kypsennettävä ruoka voidaan asettaa uunitilaan.

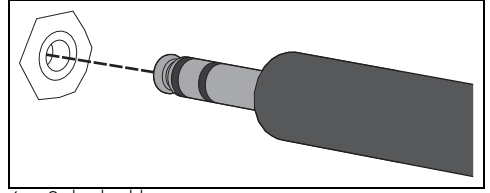



2. Työnnä anturin kärki kypsennettävään ruokaan.

 Optimaalista tulosta varten on varmistettava, että lämpötila-anturin metalliosa on työnnetty poikittaisesti ja lähes kokonaan ruokalajin sisälle, mutta niin ettei se kosketa alla olevaa vuoka.



3. Avaa laitteen luukku.
4. Laita asianmukaisille kannattimille vuoka, jossa on kypsennettävä ruoka.

5. Aseta lämpötila-anturin jakkiliitin sivulla olevaan liitäntään käyttämällä itse anturia suojakannen avaamiseen.



6. Sulje luukku.
7. Kosketa näppäintä VAHVISTA  aloittaaksesi kypsennys lämpötila-anturin kanssa.

Ilman esilämmitystä:

1. Kosketa näppäintä ESILÄMMITYS  esilämmitysvaiheen käytöstä poistamiseksi.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Laita asianmukaisille kannattimille vuoka, jossa on kypsennettävä ruoka.
4. Aseta lämpötila-anturin jakkiliitin sivulla olevaan liitäntään käyttämällä itse anturia suojakannen avaamiseen.
5. Sulje luukku.
6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi kypsennys lämpötila-anturin kanssa.


Kypsennyksen päättäminen lämpötila-anturilla

Kun Nykyinen lämpötila saavuttaa käyttäjän asettaman Tavoitelämpötilan, kypsennys päättyy.

Lämmityselementit kytketään pois päältä ja sarja äänimerkkejä kuuluu.

1. Aukaise luukku.
2. Ota anturi pois ruoasta ja liitännästä.
3. Ota ruoka pois uunitilasta.
4. Varmista, että suojakansi on kunnolla kiinni.
5. Sulje luukku.

Höyrykypsennys

 Jos kypsennystoiminto on suoritettu yli 100°C lämpötilassa, odota uunitilan jäähtymistä höyrykypsennyksen suorittamiseksi.


1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä


KYSENNYS 

2. Kosketa näppäintä

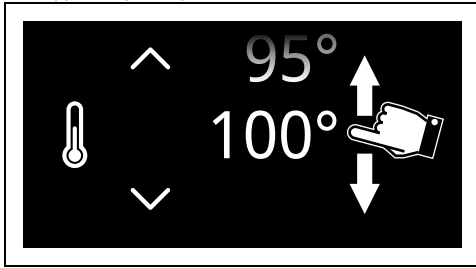
HÖYRYKYPSENNYSVALIKKO





3. Valitse toiminto HÖYRY  siirtäksesi vastaavan kypsennyksen näyttöön.


4. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai vastaavaa arvoa.

5. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.

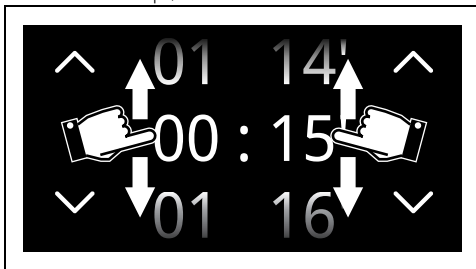



 Höyrykypsennyksen lämpötila vaihtelee vähimmäisarvosta 30 °C (90 °F) enimmäisarvoon 100 °C (210 °F)


6. Kosketa näppäintä VAHVISTA  (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**) valitun kypsennyslämpötilan vahvistamiseksi.

7. Kosketa näppäintä KYPSENNYSAIKA  tai vastaavaa arvoa.

8. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.





 Minuuttien ja sekuntien arvot voidaan valita erikseen.

 Höyrykypsennyksen kesto vaihtelee välillä 1 minuutti - 1 tuntia 59 minuuttia.



Kestoajan alla näkyy ennakoitu kypsennyksen päättymisaika, johon sisältyy jo esilämmitykseen tarvittavat minuutit.

9. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennysajan vahvistamiseksi.

10. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**) säiliön täyttöproseduurin aloittamiseksi.

Säiliön täyttö



Käytä raikasta vähäkalkista hanavettä, pehmentettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.



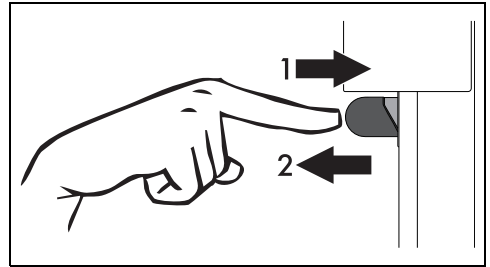
Älä käytä tislattua vettä tai hanavettä, jonka klooripitoisuus on korkea (> 40 mg/l), tai muita nesteitä.

1. Täytä kannu tai astia riittävällä määrällä vettä koko kypsennyksen kestoajaa varten.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Aseta kannu (tai astia) avatun luukun päälle.




Kannun (tai astian) ja veden kokonaispainon on oltava alle 5 kg.

4. Poista täyttösuutin paikaltaan.
 - Poista täyttösuutin painamalla itse suuttimen etuosaan, kunnes painetaan jousi kasaan ja vapautuu sitten.



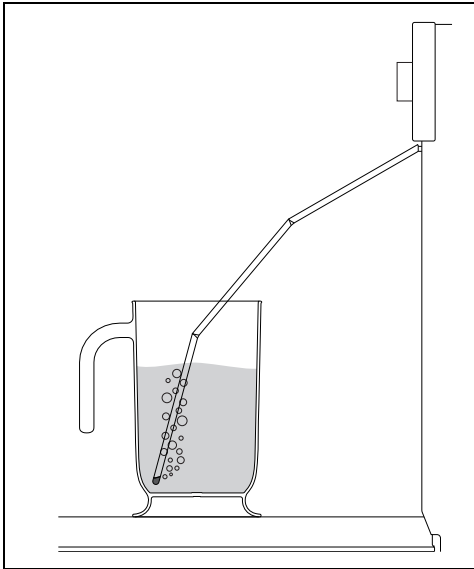
tai


- Kosketa näppäintä SUUTIN  näytöllä (se sijaitsee alemmalla alueella **3**).



Ole tarkka, että säilytät riittävän etäisyyden suuttimen roiskeiden välttämiseksi.

5. Upota sen pää kannun (tai astian) pohjalle.



6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden syötön laitteen säiliöön.

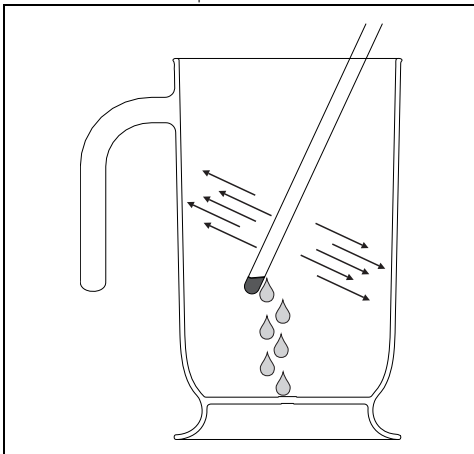


Laite lisää automaattisesti tarvittavan määrän vettä kypsennystä varten kypsennysajan mukaan.



Jos vesi puuttuu, laite pysäyttää automaattisesti meneillään olevan kypsennyksen, äänimerkki kytkeytyy päälle ja näytölle ilmestyy säiliön täyttövaatimus.

7. Lopuksi ravastele täyttösuutinta poistaaksesi mahdolliset vesijäämät.




8. Aseta täyttösuutin omalle paikalleen.

9. Poista kannu (tai astia).

10. Sulje luukku.



Kun luukku suljetaan, automaattinen järjestelmä imee täyttösuuttimeen mahdollisesti jääneen vesijäämän veden tippumisen estämiseksi. Kiehuntaan kuuluva ääni voi kuulua, joka on täysin normaalia.

11. Kosketa näppäintä VAHVISTA  säiliön täytön päättymisen vahvistamiseksi.

Laite käynnistää toiminnon asetetuilla parametreilla.



Joka kerta kun luukku avataan, käynnissä oleva toiminto pysähtyy ja se jatkuu sitten automaattisesti, kun luukku suljetaan.

Esilämmitys vaihe


Kypsennystä edeltää esilämmitys vaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on lämpötilan tason asteittainen saavuttaminen.

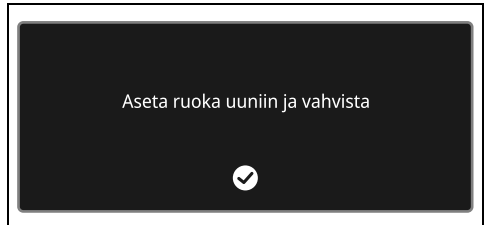


Ellei reseptissä ole toisin osoitettu, älä laita ruokaa uuniin sen vaiheen aikana, jolloin lämpötilaa saavutetaan.




On mahdollista ohittaa esilämmitys vaihe koskettamalla vastaavaa näppäintä .

Esilämmityksen lopussa kuuluu äänimerkki ja näytölle ilmestyy ilmoitus siitä, että kypsennettävä ruoka voidaan asettaa uuniin.



Avaa luukku

1. Avaa luukku

2. Aseta kypsennettävä ruoka kypsennystilan sisälle.
3. Sulje luukku.
4. Kosketa näppäintä VAHVISTA  paiston alkamiseksi.


Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason asteittaisella nousulla.



Kypsennyksen päätyminen

Kypsennyksen lopussa näytölle ilmestyy teksti "Toiminto päättynyt" ja kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.



- Kosketa näppäintä HOME  poistuaksesi toiminnosta.

Säiliön tyhjennys



Ennen säiliön tyhjäntystä on odotettava, että uuni jäähtyy jättämällä luukku auki. Jotta olet varma, ettei säiliöön jäänyt vesi ole liian kuumaa, odota vähintään 40 minuuttia.




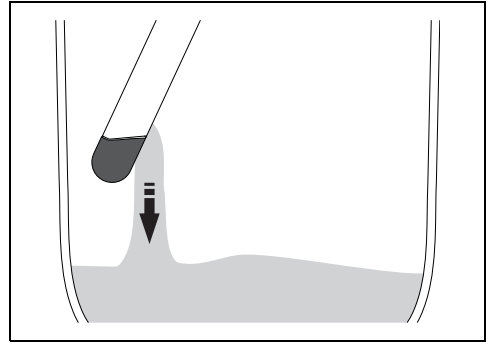
Suorita tyhjennys jokaisen kypsennyksen lopussa, jotta vältetään käyttämättömän veden jääminen säiliön sisälle.



Pitkän käyttämättömän jakson jälkeen suositellaan suorittamaan säiliön täyttö- ja tyhjennysjakso, jotta huuhdellaan höyrypiiri.


1. Asetu laitteen sivulle ja avaa luukku parisenttiä muutaman sekunnin ajaksi, jotta päästetään liiallinen höyry ulos.
2. Avaa luukku kokonaan ja ota ruoka pois uunitilasta erittäin varovaisesti.
3. Aseta kannu tai astia avatun luukun päälle.
4. Poista täyttösuutin paikaltaan.

5. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjentämisen kannuun (tai astiaan).



Näyttö osoittaa lopussa jäännösveden poistomenetelmän päättymistä.



6. Kosketa näppäintä VAHVISTA .
7. Ravistele täyttösuutinta poistaaksesi mahdolliset vesijäämät.
8. Aseta täyttösuutin omalle paikalleen.
9. Poista kannu (tai astia).
10. Poista lauhdevesi uunitilan pohjalta, seiniltä, luukussa olevasta lasista ja luukun tippa-alustasta sekä laitteen etuosasta sienellä.



Varoitus: vesi voi olla erittäin kuumaa.



Tyhjennettyä vettä ei saa käyttää muita kypsennyksiä varten.

Höyryn kanssa yhdistetyt kypsennykset

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä

KYSENNYS




2. Kosketa näppäintä

HÖYRYKYPSENNYSVALIKKO

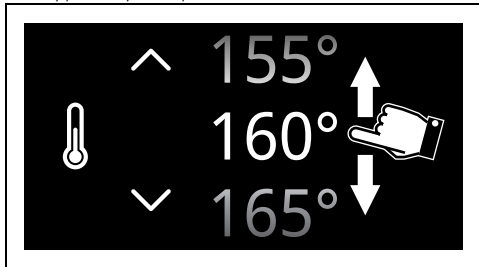



3. Valitse jokin yhdistelmätoiminto (esimerkiksi


HÖYRY KIERTOILMA.  siirtyäksesi vastaavan kypsennyksen näyttöön.

4. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai vastaavaa arvoa.

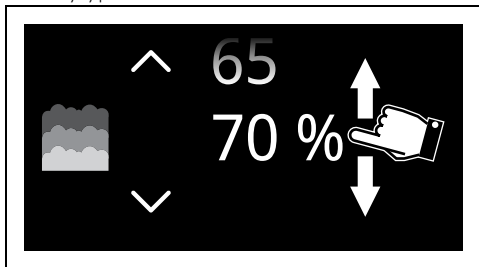
5. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.





6. Kosketa näppäintä VAHVISTA  (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**) valitun kypsennyslämpötilan vahvistamiseksi.


7. Kosketa näppäintä HÖYRYPROSENTTI  tai vastaavaa arvoa.

8. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu höyryprosentti.

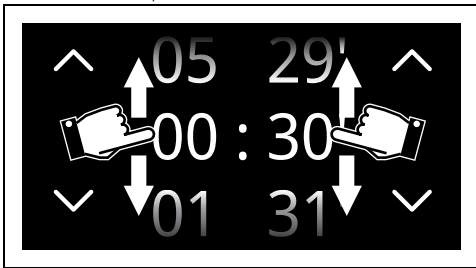



 25% - Kakut ja leipä
30% - Ankka
40% - Nauta, vasikka ja karitsa
50% - Kana
70% - Kokonainen kala


9. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun höyryprosentin vahvistamiseksi.


10. Kosketa näppäintä KYSENNYSAIKA  tai vastaavaa arvoa.


11. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.




 Tuntien ja minuuttien arvot voidaan valita erikseen.

 Höyry-yhdistelmäkypsennyksen kesto vaihtelee välillä 1 minuutti - 12 tuntia 59 minuuttia.

 Kestoajan alla näkyy ennakoitu kypsennyksen päättymisaika, johon sisältyy jo esilämmitykseen tarvittavat minuutit.

12. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennysajan vahvistamiseksi.

13. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**) säiliön täyttöproseduurin aloittamiseksi.


14. Jatka säiliön täyttöön kuten osoitettiin aiemmin.



Esilämmitysvaihe

Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on lämpötilan tason asteittainen saavuttaminen.



 Ellei reseptissä ole toisin osoitettu, älä laita ruokaa uuniin sen vaiheen aikana, jolloin lämpötilaa saavutetaan.


 On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe koskettamalla vastaavaa näppäintä 

Esilämmityksen lopussa kuuluu äänimerkki ja näytölle ilmestyy ilmoitus siitä, että kypsennettävä ruoka voidaan asettaa

uunitilaan.



Paistovaihe

1. Avaa luukku
2. Aseta kypsennettävä ruoka kypsennystilan sisälle.
3. Sulje luukku.
4. Kosketa näppäintä VAHVISTA  paiston alkamiseksi.


Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason asteittaisella nousulla.



Kypsennyksen päätyminen

Kypsennyksen lopussa näytölle ilmestyy teksti "Toiminto päättynyt" ja kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.



- Kosketa näppäintä HOME  poistuaksesi toiminnosta.
5. Jatka säiliön tyhjennykseen kuten osoitettiin aiemmin.

Kuivaus höyrytoimintojen jälkeen

Höyryn kanssa kypsennys saa aikaan kosteutta kypsennystilan sisällä. Tämä on täysin normaalia, eikä se vaaranna laitteen hyvää toimintaa.

Jokaisen kypsennyksen lopussa:

1. anna laitteen jäähtyä,
2. kuivaa huolellisesti kypsennystila ja käytetyt lisävarusteet pehmeällä liinalla tai talouspaperilla,
3. jätä luukku auki tarvittavaksi ajaksi, jotta kypsennystila kuivuu täydellisesti.

Höyry-yhdistelmätoimintojen luettelo

HÖYRYKIERTOILMA



Tehokas tasainen kypsennys. Höyryn lisääminen sallii säilyttää paremmin ruokien organoleptiset ominaisuudet. Ihanteellinen vasikanpaistin, ankkapaistin ja koko kalan kypsennyksessä.

LÄMMIN KIERTOILMA HÖYRYLLÄ



Höyryn lisääminen lämpimällä kiertoilmalla tapahtuvaan kypsennykseen sallii säilyttää paremmin ruokien organoleptiset ominaisuudet. Ihanteellinen valmistettaessa paisteja, kanaa ja muita uunissa kypsennettäviä ruokia kuten nostatetut leivonnaiset ja leipä.

LÄMMIN KIERTOILMA PERUSHÖYRYLLÄ



Sen avulla voit saattaa loppuun nopeasti pinnaltaan jo kypsien, mutta sisältä vielä kypsennystä tarvitsevien ruokien valmistuksen.

Neuvoja höyrykypsennykseen

- **Pasta ja riisi:** kun 100 °C lämpötila on saavutettu, kypsennysaika vastaa keittotasolla käytettävää kypsennysaikaa. Laita pasta tai riisi metallipellille ja peitä noin 1 cm:llä vettä. Ihanteellisen tuloksen saamiseksi riisin kypsennyksen aikana, laita kansi astian päälle tai peitä alumiinifoliolla. Tämä menetelmä estää riisiä absorboimasta kaikkea vettä ja se voidaan näin tarjolla suoraan pöytään.
- **Kananmunat:** voivat olla **kovaksi keitetyjä, munakokkelia** tai **uppomunia** käyttämällä höyrytoimintoa 100 °C:ssa. Saadaksesi täydelliset **kovaksi keitetyt munat**, laita ne rei'itetylle pellille ja kypsennä niitä 4-6 minuuttia saadaksesi niistä pehmeät ja 8-10 minuuttia saadaksesi niistä kovat. **Munakokkelia varten**, laita vaikatut munat metallipellille yhdessä maidon, voin ja mausteiden kanssa. Peitä alumiinifoliolla. Sekoita haarukalla parin minuutin välein. **Uppomunia varten**, kaada kiehua vettä metallipellille yhdessä tilkka etikkaa ja kypsennä höyryssä noin 4-5 minuutin ajan.
- **Vihannekset:** ovat täydellisiä kun ne kypsennetään höyryllä. Ne säilyttävät väriinsä, makunsa ja ravintosisältönsä. Kypsennä paksuja vihanneksia, kuten perunat, nauriit ja palsternakka 100 °C

saman verran kun niitä kypsennetään keittotasolla. Kypsennä parsakaalia 6 minuuttia saadaksesi siitä kovaa tai korkeintaan 10 saadaksesi siitä pehmeää.

- **Kala:** koska kala vahingoittuu rakenteeltaan helposti, sille ihanteellinen kypsennystapa on höyrykypsennys. Rasvaisia kaloja varten, kuten lohi tai kirjलोhi, kypsennä 100 °C noin 5 minuutin ajan. Vähärasvaisia kaloja varten, kuten turska ja kolja, kypsennä 80 °C noin 5 minuutin ajan. Useiden samanaikaisten kypsennysten tapauksessa, kaikki kalat on kypsennettävä uunin alemmalle tasolle asetetulla rei'itetyllä pellillä, jotta kalan nesteet eivät tipu muiden ruokien päälle.
- **Liha:** vuoka ja curry ovat täydellisiä höyrykypsennystä varten. Valmistele vuoka normaalin uunikypsennyksen tapaan. Laita se metallipellille; peitä alumiinifoliolla ja, lihan koon mukaan, kypsennä 45 minuutista 3 tuntiin.
- **Vihanneskeitot:** höyrykypsennys takaa erinomaisen maun ja vähäisen valvonnan, sillä nesteet eivät tule ulos. Sopivan paksuista vihanneskeittoa varten, kypsennä ensin vihannekset, lisää sitten lientä ja kypsennä höyryssä 100 °C:ssa. Höyrykypsennys on ihanteellinen myös kun halutaan tehdä säilöjä.
- **Keitot:** ne valmistetaan yksinkertaisesti ja nopeasti. Laita keitto metallipellille, peitä kannella tai alumiinifoliolla ja kypsennä höyryssä 100 °C:ssa, yhtä kauan kuin mikroaaltouunissa tehtävä kypsennys. Kermamaisen tuloksen saamiseksi, sekoita kypsennyksen puolessavälissä.
- **Lämmitetyt ruoat:** höyrytoiminto ei kuivaa ruoka-aineita ja voi parantaa niiden kosteustasoa. Ennakkoon valmistettu kotiruoka, joka on peitetty alumiinifoliolla, vaatii noin 10-12 minuutin kypsennysaikaa. Valmisruoat vaativat pakkauksessa osoitettuun nähden noin kaksinkertaista aikaa.
- **Sulatus:** höyrytoimintoa voidaan käyttää ruoka-aineiden sulattamiseen. Ajat vaihtelevat, mutta höyrysulatus vaatii noin puolet tarvittavasta ajasta suhteessa peitettyihin ruoka-aineisiin, joita sulatetaan keittiölämpötilassa.
- **Tomaattien ja paprikoiden kuorinta:** tämä toimenpide on erittäin yksinkertainen höyrykypsennystä käytettäessä. Leikkaa

pieni risti tomaatin kuoreen veitsellä ja kypsennä höyryssä noin 1 minuutin ajan. Paprikoissa on kovempi kuori ja korkeintaan 4 minuuttia vaaditaan sen pehmentämiseksi kuorimista varten.

- **Suklaa:** voidaan sulattaa höyrytoiminnolla. Laita suklaa metallipellille, peitä alumiinifoliolla ja kypsennä höyryssä 1 minuutin ajan. Suklaan palaminen on hyvin harvinaista
- **Kuumat pyyhkeet:** hyödylliset kasvohoitoon, kuten ennen parranaajaa tai ruokailun päätteeksi. Ne on helppo valmistaa höyrytoiminnon kautta. Kostuta pyyhe vedellä, kierrä se rullalle ja lämmitä höyryllä 1 minuutin ajan.

Neuvoja kypsennykseen

Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa saadaksesi tasaisen kypsennystuloksen kaikilla tasoilla.
- Kypsennysaikaa ei ole mahdollista lyhentää lisäämällä lämpötilaa (ruoka voi olla paistunut ulkoapäin mutta raakaa sisältä).

Neuvoja lihan paistamiseen

- Paistoajat vaihtelevat ruokien paksuuden ja laadun sekä käyttäjän makujen mukaan.
- Käytä paistien paistoajan mittaamisessa lihamittaria tai paina yksinkertaisesti lihan pintaan lusikalla. Jos se on kiinteä, se on kypsää, muussa tapauksessa paistoa joudutaan jatkamaan vielä muutaman minuutin ajan.

Neuvoja grillaukseen ja kiertoilmagrillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmittää uunitila ennen grillausta.
- Aseta ruoka grillin keskelle.
- Grillitoiminnossa on suositeltavaa asettaa lämpötila korkeimman arvon kohdalle, paiston optimoimiseksi.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuoikia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paisto aika riippuvat taikinan laadusta ja tiivyydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä

kypsää: paistoaajan päätyttyä, työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuun, se on kypsä.

- Jos leivonnainen menee kasaan kun se poistetaan uunista, seuraavan paiston yhteydessä vähennä asetettua lämpötilaa noin 10 °C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.

Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

- Aseta sulatettavat ruoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uunitilan ensimmäiselle tasolle.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa ritilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uunipeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa syntyvän nesteen kanssa.
- Herkimät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

Energian säästämiseksi

- Pysäytä kypsennys muutama minuutti ennen normaalisti tarvittavaa aikaa. Kypsennys jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaaminen minimiin, jotta vähennetään lämmön häviämistä.
- Pidä laitteen sisäosa aina puhtaana.

Sous Vide -kypsennys



SOUS VIDE

Höyrytoiminto ruokien täydellistä kypsennystä varten vakuuissa. Korostaa ruokien makua ja säilyttää niiden ulkonäön ja ravintoaineet ennallaan.



Pussin sisällä oleva elintarvike voidaan asettaa rei'itetylle uunipellille tai ritilälle, joka on sijoitettu ensimmäiselle tai toiselle tasolle.

Vakuumikypsennys (Sous Vide), joka suoritetaan höyryuunin avulla, on paras menetelmä elintarvikkeiden kypsennykseen muuttamatta niiden ravintoaineita ja laatua. Kyseessä on lisäksi erittäin terveellinen ja luonnollinen ruokien kypsennystapa.

- Sous Vide -kypsennystekniikka sallii lämmön tehokkaan siirron höyrystä ruokaan välttämällä hapettumisesta ja

ravintoaineiden haihtumisesta sekä kypsennyksen aikana syntyneestä kosteudesta johtuvan maun häviämisen.

- Sous Vide -kypsennys sallii lisäksi ruokien kypsennyksen paremman valvonnan perinteisiin menetelmiin nähden, takaamalla tasaisen kypsennystuloksen.
- Lisäksi voidaan kypsentää alhaisimmilla lämpötiloilla perinteisiin kypsennyksiin nähden.

Vakuumikypsennystä varten vaaditaan:

- Vakuumilaite, jonka ansiosta saadaan paras ja turvallisin vakuumi kiinteille ja nestemäisille elintarvikkeille.
- Tarkista, että pussin saumattava alue on puhdas eikä siinä ole ruokajäämiä.
- Elintarvikkeen tiivis pakkaaminen sille tarkoitettujen asianmukaisen pussin sisälle, joka kestää kypsennyslämpötiloja.
- Vähintään 99,8 %:sen vakuumin luominen pussiin välttääksesi vaaran, että ilmakuplat jäävät pussin sisäpuolelle vaarantaen kypsennystä.
- Jos sinulla on Smeg-vakuumilaatikko, käytä maksimaalista vakuumitasoa (taso 3).

Kun kypsennys on päättynyt, ota tuote pois pussista ja viimeistele se paistinpannalla tai grillissä.

Varoitoimenpiteet:

- Käytä mieluiten tuoreita, laadukkaita ja kypsennykseen saakka asianmukaisesti säilytettyjä raaka-aineita.
- Kypsennystä voidaan parantaa lisäämällä mausteet ja kastikkeet pussin sisälle.
- Puhdista ruoat hyvin luista tai ruodoista, jotka voisivat puhkaista pussin ja vahingoittaa kypsennystä.
- Älä jätä kypsennettävää ruokaa liian pitkäksi ajaksi ympäristönlämpöön, koska pussi saattaa täytyä kypsennyksen aikana ja näin menetetään kaikki vakuumin edut.
- Vakuumiin laitettavat ruoat Sous Vide -kypsennystä tai niiden säilyttämistä varten, on säilytettävä jääkaappilämpötilassa (välillä 3-7 °C), ei koskaan kuumina.
- Säilytä vakuumpakutat tuotteet (kypsennetyt ja sitten jäähdetyt) vakio- lämpötilassa, joka ei ole yli 3 °C.
- Tasaista kypsennystä varten älä täytä pusseja liikaa ja mieluiten aseta ruoat vain yhteen kerrokseen.
- Jos suoritetaan useita kypsennyksiä samanaikaisesti, aseta pussit samalle tasolle

- Älä käytä pusseja kypsennyksen jälkeen.

Valitse Sous Vide -kypsennys seuraavasti:

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä

KYSENNYS



2. Kosketa näppäintä

HÖYRYKYPSENNYSVALIKKO



1. Valitse toiminto SOUS VIDE



2. Asetuksia varten katso kuvattua toimintoa alkaen kappaleesta "Höyrykypsennys".

Kosteutetut kypsennykset

Taso 1

verrattavissa kypsennykseen kannen kanssa, se sopii valmistettaessa pizzaa, suurikokoisia makkaroita, kokonaista sianlihafileettä, kananrintaa, kalaa paloina, piirakoita, haudutettuja vihanneksia...

Taso 2

suositellaan kanapaistille, kalkkunanrinnalle, porsaapaistille, keskikokoisille kaloille, uuniperunoille, suurten vähän rasvaisten paistien kypsennykseen alhaisessa lämpötilassa, pastörointiin, munapastalle...

Taso 3

Verrattavissa kypsennykseen kannen kanssa ja viiniä lisäten, sitä suositellaan haudutetulle lihalle, muhennoksille, selkäpaistille, suurikokoisille kaloille, haudutetuille perunoille, kalalle ja kasviksille...

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä

KYSENNYS



2. Kosketa näppäintä KOSTEUTETTujen

KYSENNYSTEN VALIKKO



3. Valitse jokin kosteutettu toiminto (esimerkiksi

LÄMMIN KIERTOILMA.

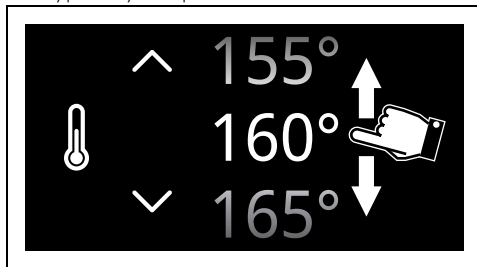


) siirtyäksesi

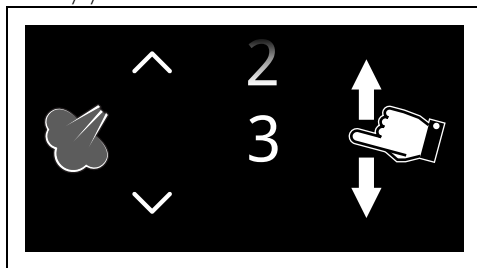
vastaavan kypsennyksen näyttöön.

4. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA tai vastaavaa arvoa.

5. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.



6. Kosketa näppäintä VAHVISTA (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**) valitun kypsennyslämpötilan vahvistamiseksi.
7. Kosketa näppäintä HÖYRYTASO tai vastaavaa arvoa.
8. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu höyrytaso.



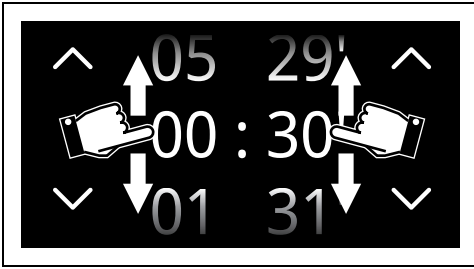
Valittavissa oleva höyrytaso riippuu asetetusta kypsennyksen kestosta:
Taso 1: aina saatavilla,
Taso 2: 30 minuutista ylös,
Taso 3: 45 minuutista ylös.





Kun höyrytason valinta on MANUAALINEN, on mahdollista syöttää haluamasi höyrypuhallukset näppäimellä kypsennyksen aikana. Höyrypuhallusten anto toimii niin kauan kuin merkkivalo vilkkuu (noin 8 minuutin ajan).


9. Kosketa näppäintä VAHVISTA valitun höyrytason vahvistamiseksi.
10. Kosketa näppäintä KYSENNYSAIKA tai vastaavaa arvoa.


11. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.





 Tuntien ja minuuttien arvot voidaan valita erikseen.

 Höyry-yhdistelmäkypsennyksen kesto vaihtelee välillä 1 minuutti - 12 tuntia 59 minuuttia.

 Kestoajan alla näkyy ennakoitu kypsennyksen päättymisaika, johon sisältyy jo esilämmitykseen tarvittavat minuutit.

12. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennysajan vahvistamiseksi.

13. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  (se sijaitsee alaoikealla alueella ) säiliön täyttöproseduurin aloittamiseksi.


14. Jatka säiliön täyttöön kuten osoitettiin aiemmin.



Esilämmitysvaihe

Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on lämpötilan tason asteittainen saavuttaminen.



 Ellei reseptissä ole toisin osoitettu, älä laita ruokaa uuniin sen vaiheen aikana, jolloin lämpötilaa saavutetaan.


 On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe koskettamalla vastaavaa näppäintä .

Esilämmityksen lopussa kuuluu äänimerkki ja näytölle ilmestyy ilmoitus siitä, että kypsennettävä ruoka voidaan asettaa

uunifilaan.



Paistovaihe

1. Avaa luukku
2. Aseta kypsennettävä ruoka kypsennystilan sisälle.
3. Sulje luukku.
4. Kosketa näppäintä VAHVISTA  paiston alkamiseksi.


Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason asteittaisella nousulla.



Kypsennyksen päättyminen


Kypsennyksen lopussa näytölle ilmestyy teksti "Toiminto päättynyt" ja kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.




- Kosketa näppäintä HOME  poistuaksesi toiminnosta.
5. Jatka säiliön tyhjennykseen kuten osoitettiin aiemmin.

Kosteutettujen kypsennystoimintojen luettelo

KIERTOILMA

 Voimakasta lämpöä vahvistetaan höyrypuhalluksilla, jotka nopeuttavat kypsennystä kuivattamatta ruokia. Ihanteellinen pikkuleipien ja kakkujen paistamiseen ja useammalla tasolla tapahtuvaan kypsennykseen.

LÄMMIN KIERTOILMA

 Voimakasta lämpöä vahvistetaan höyrypuhalluksilla, jotka nopeuttavat kypsennystä kuivattamatta ruokia. Ihanteellinen pikkuleipien, kakkujen ja useamman tason kypsennykseen.

TURBO



Mahdollistaa nopean kypsentämisen useammalla tasolla aromeja sekoittamatta. Ihanteellinen suurikokoisille ruoille tai ruoille, jotka vaativat tehokasta kypsennystä. Höyrypuhallukset nopeuttavat kypsennystä kuivattamatta ruokia.

KIERTOILMAGRILLI



Grillin voimakas lämpö jakautuu puhaltimen avulla ja siihen yhdistyy höyrypuhallus, joka sallii optimaalisen grillauksen myös paksummalle lihalle ilman, että se kuivuu sisältä.

LÄMMIN PERUSKIERTOILMA



Voimakasta lämpöä vahvistetaan höyrypuhalluksilla, jotka nopeuttavat kypsennystä säilyttäen ruuat pehmeinä ja mehukkaina. Ihanteellinen piirakoille.

Smart Cooking

Tässä toimintatavassa on mahdollista valita esitallennettu ohjelma ruokien kypsennykseen. Valitun painon mukaan laite laskee automaattisesti ihanteelliset kypsennysparametrit.

1. "Päivalikossa" kosketa näppäintä SMART

COOKING  (se sijaitsee

pääalueella **2**).

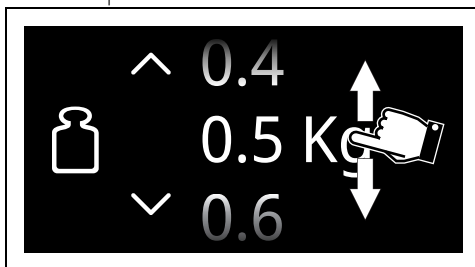
2. Valitse haluamasi ruokatyyppi valikosta SMART COOKING (esimerkiksi


"VIHANNEKSET ").

3. Valitse kypsennettävän ruoan alatyypin (esimerkiksi "GRILLATUT

SEKAVIHANNEKSET ).


4. Selaa arvoja asettaaksesi kypsennettävän ruoan painon.



5. Kosketa näppäintä VAHVISTA  syötettyjen asetusten vahvistamiseksi.



Tässä vaiheessa on mahdollista tallentaa asetetut arvot omaksi reseptiksi (katso lukua "Omat reseptit").

6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi SMART COOKING -kypsennyksen.

Kypsennys alkaa ohjelman esiasetuilla asetuksilla.



Lämpötilan ja kypsennysajan parametrejä voidaan muuttaa milloin tahansa myös kypsennyksen aikana.

Sametime



Tästä osiosta löytyvät Smegin kokkien luomat reseptit, joita voidaan käyttää Sametime-kypsennyksen kanssa. Tämän kategorian avulla saat täydellisen valmistuksen yhdessä hetkessä. Valitsemalla saatavilla olevista eri yhdistelmistä ja asettamalla annosmäärä, laite valitsee parhaiten sopivan toiminnon, ajan ja lämpötilan. Näytön ohjeet osoittavat, kun on aika laittaa ruoat uuniin ja mille tasolle.

1. Kosketa "päivalikossa" näppäintä SMART

COOKING 

2. Selaa toimintoja, kunnes valitaan

SAMETIME 

3. Valitse haluamasi Sametime-resepti ja noudata näytön ohjeita.

Nopeat reseptit



Tästä osiosta löytyvät Smegin kokkien luomat reseptit, joita voidaan nopeiden reseptien kypsennykseen. Tämän kategorian avulla voidaan valmistaa perinteisiä reseptejä nopeammin. Valitsemalla ruuan tyyppi ja paino, laite valitsee parhaiten sopivan toiminnon, ajan ja lämpötilan. Näytön ohjeet osoittavat, kun on aika laittaa ruoka uuniin ja mille tasolle.

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä SMART COOKING .
2. Selaa toimintoja, kunnes valitaan NOPEAT RESEPTIT .
3. Valitse haluamasi nopea resepti ja noudata näytön ohjeita.

Monivaihekypsennys



Monivaihekypsennyksellä tarkoitetaan mahdollisuutta aloittaa kypsennys tietyllä toiminnolla ja edetä kypsennyksen kanssa ja päättää se muilla käyttäjän asettamilla toiminnoilla.

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä MONIVAIHE  (se sijaitsee pääalueella **2**).
2. Kosketa näppäintä LISÄÄ VAIHE .
3. Valitse haluttu toiminto ensimmäiselle vaiheelle (perinteinen, mikroaallot, höyry...).
4. Kuten on kuvattu edellisissä luvuissa, kosketa näppäimiä LÄMPÖTILA  KYPSENNYSAIKA  HÖYRYPROSENTTI  (valitun toiminnon mukaan) valitaksesi muutettavat parametrit.
5. Selaa arvoja, kunnes valitaan halutut asetukset.
6. Kosketa näppäintä VAHVISTA  (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**) valittujen arvojen vahvistamiseksi.

7. Kosketa uudelleen näppäintä LISÄÄ VAIHE



8. Valitse haluttu toiminto toiselle vaiheelle (perinteinen, mikroaallot, höyry...).
9. Aseta haluamasi parametrit toiselle toiminnolle.



Voit tallentaa enintään 3 eri vaihetta.






Et voi lisätä yhtä seuraavaa vaihetta, jos on asetettu yksi kypsennysaika tai anturin lämpötila (jos varusteena).



Et voi käynnistää yhtä kypsennystä, jos ei ole on asetettu kestoa tai anturin lämpötilaa (jos varusteena) kaikille vaiheille.




Yli 13 tuntia kestävä kokonaiskestoaikaa ei ole mahdollista asettaa.

10. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valittujen arvojen vahvistamiseksi.
11. Kosketa uudelleen näppäintä LISÄÄ VAIHE , jos halutaan lisätä uusi kypsennysvaihe, tai kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**) aloittaaksesi monivaihekypsennyksen.

Historia


Tämä valikko on erityisen hyödyllinen, jos halutaan näyttää ja käyttää viimeksi käytettyjä ohjelmia tai mukautettuja reseptejä.

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä HISTORIA  (sijaitsee alaosassa **3** vasemmallaj).
2. Valitse toiminto, jota halutaan käyttää uudelleen, ja jatka kypsennyksillä kuten on kuvattu edellisissä luvuissa.



Poista historia

Jos haluat poistaa historian:

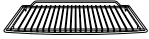
1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä HISTORIA .

2. Kosketa näppäintä ROSKAKORI  poistaaksesi historian.



3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  historian poistamisen vahvistamiseksi (tai näppäintä PERUUTA  toimenpiteen peruuttamiseksi.

Varusteiden pikaopas



Riitilä

Suositellaan käyttämään riitilää asetustasona uunivuokia/kasareita varten.

Jos ei ole käytettävissä uunipannun riitilää, grillattaessa voidaan käyttää tavallista riitilää ja asettaa uunipannu sen alla olevalle tasolle valuvien nesteiden keräämiseksi.



Rei'itetty uunipelti Sopii hyvin höyrykypsennykseen sekä höyryn yhdistelmätoimintoihin.



Suosittelaaan asettamaan grillattavat ruuat vuokaan, joka asetetaan riitilälle. Alla oleva uunipelti kerää grillauksen aikana valuvat nesteet.

Käytä uunipannua kypsennettäessä vain yhdellä tasolla.

Aseta uunipannu keskitasolle, kun käytetään kiertoilmatoimintoja. Kun käytetään toimintoa



Syvä uunipelti

STAATTINEN , aseta uunipannu halutulle tasolle.

Aseta uunipannu ylimmälle tasolle uunipannun riitilän kanssa, kun kypsennät

GRILLITOIMINNOLLA .

Tutustu resepteihin

Jos haluat tarkastella eri elintarvikeryhmille tehtyjä reseptejä tai saada lisätietoja kypsennysehdoista, suosittelemme käymään verkkosivulla www.smeg.com, joka voidaan saavuttaa helposti tuotteen mukana toimitetussa esitteessä olevalla QR-koodilla.

Ohjeet valvontaelimille

Fan forced mode

ECO -toiminto, jotka käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi on eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukainen.

Ks. kappale "Energian säästämiseksi"  luvusta VAROITUKSET.

Conventional heating mode



STAATTISEN toiminnon suorittamiseksi on ohitettava esilämmitysvaihe (ks. kappale "Esilämmitysvaihe" luvusta KÄYTTÖ).

Ks. kappale "Energian säästämiseksi"  luvusta VAROITUKSET.

Omat reseptit

Tämän valikon kautta on mahdollista syöttää henkilökohtainen ohjelma oman maun mukaisilla parametreilla. Ensimmäisen käytön yhteydessä kehoitetaan yksinomaan uuden reseptin syöttämistä. Kun omat reseptit on tallennettu, ne asetetaan vastaavaan valikkoon.

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä OMAT


RESEPTIT  (se sijaitsee päävalikon alueella .

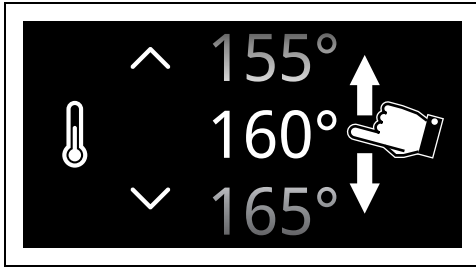




On mahdollista tallentaa rajallinen määrä omia reseptejä.

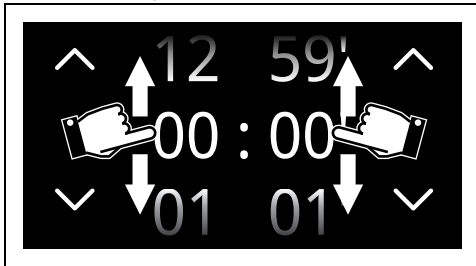
Reseptin lisääminen


1. Kosketa näppäintä UUSI RESEPTI .


2. Valitse haluamasi toiminto.
3. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai vastaavaa arvoa.
4. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.




5. Kosketa näppäintä VAHVISTA  kypsennyksen valitun lämpötilan vahvistamiseksi.
6. Kosketa näppäintä KYPSENNYSAIKA  tai vastaavaa arvoa.
7. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.



8. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennysajan vahvistamiseksi.

 Kypsennyksen päättymisen kellonajassa on jo huomioitu esilämmityksen minuutit.


 Nyt on mahdollista lisätä myös ohjelmoitu kypsennys.



Reseptin tallentaminen


9. Kosketa näppäintä TALLENNA .
10. Selaa arvoja TASON asettamiseksi.


11. Selaa arvoja asettaaksesi paistettavan ruoan painon.



12. Kosketa näppäintä VAHVISTA  syötettyjen asetusten vahvistamiseksi. Tässä vaiheessa reseptille on annettava nimi.
13. Syötä nimi tallennettavalle reseptiolle aakkosnumeerisella näppäimistöllä.

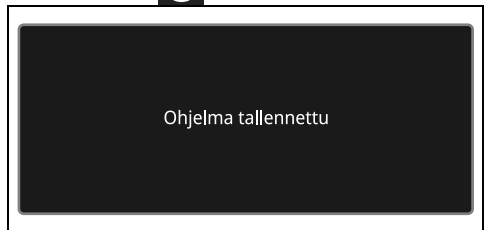
 Käytä näppäimiä **123** ja  siirtyäksesi aakkosnäppäimistöstä numeronäppäimistöön ja päinvastoin.

 Reseptin nimi voi olla enintään 12 merkkiä välilyönnit mukaan lukien.



 Reseptin tallentamiseksi nimessä on oltava vähintään yksi merkki.

 Merkki  poistaa edellisen kirjaimen.

14. Tallenna ohjelma koskettamalla näppäintä VAHVISTA .



Oman reseptin käynnistys

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä OMAT RESEPTIT .
2. Valitse aiemmin tallennettu resepti.
3. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  kypsennyksen aloittamiseksi.

Reseptin poistaminen

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä OMAT

RESEPTIT



2. Valitse aiemmin tallennettu resepti.

3. Kosketa näppäintä ROSKAKORI

valitun reseptin poistamiseksi.



4. Kosketa näppäintä VAHVISTA valitun reseptin poistamisen vahvistamiseksi (tai näppäintä PERUUTA toimenpiteen peruuttamiseksi.

Muut toiminnot

Erityistoimintojen valikkoon on kerätty joitakin toimintoja kuten sulatus, nostatus tai puhdistus...

- Kosketa "päävalikossa" näppäintä MUUT

TOIMINNOT



Määrätyt toiminnot eivät ole saatavilla joissakin malleissa.

SULATUS PAINON PERUSTEELLA

Automaattinen sulatus toiminto. Valitse ruoka, laite määrittää itsenäisesti oikean sulatusta varten tarvittavan ajan.



Jos sisälämpötila ylittää oletetun lämpötilan, toiminto pysähtyy välittömästi ja näyttöön ilmestyy viesti "Internal temperature unsafe, please wait until the oven is cool" (Sisäinen lämpötila liian korkea, odota uunin jäähtymistä). Anna laitteen jäähtyä ennen toiminnon käynnistämistä.



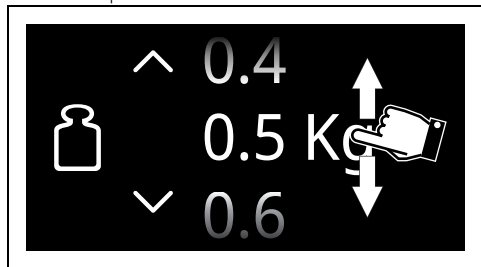
Sulatus painon perusteella -toiminnossa ei ole mahdollista muuttaa oletuslämpötilaa.

1. Aukaise luukku.
2. Punituksen jälkeen laita ruoka uuniin.
3. Sulje luukku.

4. Valitse SULATUS PAINON PERUSTEELLA



5. Valitse sulatettavan ruoan tyyppi seuraavista LIHA - KALA - LEIPÄ - LEIVONNAISET
6. Selaa arvoja asettaaksesi sulatettavan ruoan painon.



7. Kosketa näppäintä VAHVISTA syötettyjen asetusten vahvistamiseksi.
8. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ aloittaaksesi sulatus painon perusteella.

Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.

Esiasetetut parametrit:

Tyyppi	Paino (kg)	Aika
Lihat	0,5	1 h 45m
Kala	0,4	0h 40m
Leipä	0,3	0h 20m
Makeat	1,0	0h 45m



Sulatusajat voivat vaihdella sulatettavan ruoka-aineen muodon ja koon mukaan.



Painavien ja/tai muodoltaan epäsäännöllisten ruokien sulattamisen aikana (esimerkiksi kana, kala...) suositellaan kääntämään niitä vähintään yhden kerran 180° uunin sisällä.

AJASTETTU SULATUS



Manuaalinen sulatustoiminto. Syötä ruoan sulatusaika ja asetetun ajan lopussa toiminto keskeytyy.





Jos sisälämpötila ylittää oletetun lämpötilan, toiminto pysähtyy välittömästi ja näyttöön ilmestyy viesti "Internal temperature unsafe, please wait until the oven is cool" (Sisäinen lämpötila liian korkea, odota uunin jäähtymistä). Anna laitteen jäähtyä ennen toiminnon käynnistämistä.

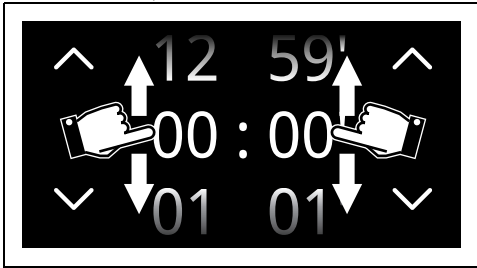





Ajastetun sulatuksen kesto voidaan asettaa välillä 1 minuutti - 12 tuntia 59 minuuttia.



Ajastetussa sulatustoiminnossa ei ole mahdollista muuttaa oletuslämpötilaa (30 °C).

1. Aukaise luukku.
2. Aseta ruoka uunitilan sisälle.
3. Sulje luukku.
4. Valitse AJASTETTU SULATUS .
5. Kosketa näppäintä KYPSENNYSAIKA  tai vastaavaa arvoa.
6. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.



7. Kosketa näppäintä VAHVISTA  syötettyjen asetusten vahvistamiseksi.
8. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  ajastetun sulatuksen aloittamiseksi.
Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.
9. Kosketa näppäintä HOME  poistuaksesi toiminnosta.

KOHOTUS





Tämä toiminto sopii erityisen hyvin taikainoiden kohotukseen.



Jos sisälämpötila ylittää oletetun lämpötilan, toiminto pysähtyy välittömästi ja näyttöön ilmestyy viesti "Internal temperature unsafe, please wait until the oven is cool" (Sisäinen lämpötila liian korkea, odota uunin jäähtymistä). Anna laitteen jäähtyä ennen toiminnon käynnistämistä.



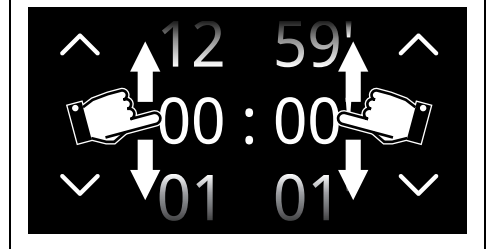
Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.




1. Aukaise luukku
2. Aseta kohotettava taikina toiselle tasolle.
3. Sulje luukku.
4. Valitse KOHOTUS .
5. Kosketa näppäintä KYPSENNYSAIKA  tai vastaavaa arvoa.



Kohotuksen kesto voidaan asettaa välillä 1 minuutti - 12 tuntia 59 minuuttia.

6. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.



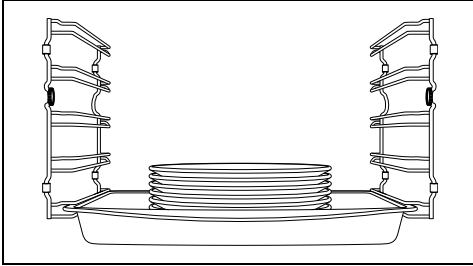
7. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai vastaavaa arvoa.
8. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu lämpötila (välillä 25 - 40°C).
9. Kosketa näppäintä VAHVISTA  syötettyjen asetusten vahvistamiseksi.
10. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  kohotuksen aloittamiseksi.
Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.

ASTIOIDEN LÄMMITYS



Astioiden lämmitys on toiminto, joka lämmittää astiat tai pitää ne lämpiminä. Aseta uunipelti alimmalle tasolle ja lämmitettävät lautaset sen päälle.

1. Aseta uunipelti ensimmäiselle tasolle ja lämmitettävät lautaset sen keskelle.



Älä aseta useita astioita päällekkäin. Aseta päällekkäin enintään 5-6 astiaa.

2. Valitse ASTIOIDEN LÄMMITYS

3. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ aloittaaksesi Astioiden lämmityksen.



Ellei toisin ole asetettu, Astioiden lämmitystoiminnon kesto on enintään 12 tuntia 59 minuuttia.

Kun toiminto on käynnissä, voidaan asettaa seuraavat kohdat:

- lämpötila (välillä 40 °C - 80 °C),
- toiminnon kesto
- ohjelmoitu toiminto (vain jos on asetettu muu kuin oletuskesto).

Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.

HÖYRYLÄMMITYS



Toiminnon avulla voidaan lämmittää höyryllä kypsiä, jääkaapissa säilytettyjä ruokia.

1. Laita lämmitettävä ruoka astiaan.
2. Aukaise luukku.
3. Aseta astia ritilälle, joka on laitettu toiselle tasolle alhaalta.
4. Sulje luukku.

5. Valitse HÖYRYLÄMMITYS

6. Kosketa näppäintä KYPSENNYSAIKA tai vastaavaa arvoa.
7. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyksen kesto.
8. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ säiliön täytön aloittamiseksi.



Käyttäjä ei voi muuttaa höyrylämmityksen lämpötilaa.

9. Jatka säiliön täyttöön kuten osoitettiin aiemmin.
10. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ aloittaaksesi höyrylämmitystoiminto.

Höyrylämmityksen päättymisen

Lopuksi näytölle ilmestyy teksti "Toiminto päätynyt" ja kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.



1. Kosketa näppäintä HOME poistuaksesi toiminnosta.
2. Jatka säiliön tyhjennykseen kuten osoitettiin aiemmin.

SÄILYTYS



Toiminnon avulla voidaan pitää lämpiminä jo kypsennettyjä ruokia.

1. Valitse SÄILYTYS
2. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA tai vastaavaa arvoa.
3. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila (välillä 60 - 100 °C).
4. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ aloittaaksesi Säilytystoiminnon.

Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.


STONE



Kätevä kivellä kypsennystä varten. Käytä erikseen myytävän PPR2- tai STONE-lisävarusteen kanssa.



Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.

1. Aukaise luukku.
2. Laita PPR2- tai STONE-lisävaruste uuniin (katso lisävarusteen omaa käyttöopasta).
3. Sulje luukku.
4. Valitse STONE .
5. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila (välillä 50 - 250°C).
6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi Stone-toiminnon.



Kuten tavallisille kypsennystoiminnoille, on mahdollista ohittaa esilämmitys ja asettaa ajastettu ja ohjelmoitu kypsennys.

7. Esilämmityksen päätyttyä avaa luukku ja aseta kypsennettävä ruoka lisävarusteelle.
 8. Sulje luukku.
- Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.

BBQ (Grilli)



Kätevä grillaukseen. Käytä erikseen myytävän BBQ-lisävarusteen kanssa.



Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.

1. Aukaise luukku.
2. Laita BBQ-lisävaruste uuniin.
3. Sulje luukku.
4. Valitse BBQ .
5. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila (välillä 50 - 250°C).
6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  BBQ-toiminnon aloittamiseksi.



Kuten tavallisille kypsennystoiminnoille, on mahdollista ohittaa esilämmitys ja asettaa ajastettu ja ohjelmoitu kypsennys.

7. Esilämmityksen päätyttyä avaa luukku ja aseta kypsennettävä ruoka lisävarusteelle.
 8. Sulje luukku.
- Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka

voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.



AIRFRY



Kätevä ilman öljyä tapahtuviin kypsennyksiin. Käytä erikseen myytävän AIRFRY-lisävarusteen kanssa.



Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.

1. Valitse AIRFRY .
2. Käännä lämpötilakytintä ja aseta haluttu lämpötila (50 - 250°C).
3. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  AIRFRY-toiminnon aloittamiseksi.



Kuten tavallisille kypsennystoiminnoille, on mahdollista ohittaa esilämmitys ja asettaa ajastettu ja ohjelmoitu kypsennys.

4. Esilämmityksen päätyttyä, avaa luukku ja laita AIRFRY-lisävaruste kypsennettävän ruoan kanssa uuniin.
 5. Sulje luukku.
- Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.

SAPATTI



Toiminto sallii ruokien paiston noudattamalla juutalaisten lepopäivälle asetettuja määräyksiä.



Tässä toiminnossa laite noudattaa tiettyjä erityisiä sääntöjä:

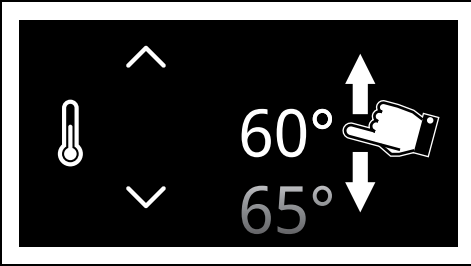
- Paisto voi jatkua äärettömän ajan eikä mitään paistoaikaa ole mahdollista asettaa.
- Esilämmitystä ei suoriteta.
- Valittava paistolämpötila on välillä 60–150 °C.
- Uunin lamppu on pois päältä kytkettyinä, mikä tahansa toiminnoista kuten luukun avaaminen tai manuaalinen päälle kytkentä kytkimen avulla ei saa lamppea päälle.
- Sisäinen tuuletin on kytketty pois päältä.



- Äänimerkit on kytketty pois päältä.




Kun Sapatti-toiminto on kytketty päälle, mitään parametria ei ole mahdollista muuttaa. Millään näytön näppäimiin kohdistuvalla toimenpiteellä ei ole mitään vaikutusta.

1. Aukaise luukku.
2. Aseta ruoka uunin tilan sisälle.
3. Sulje luukku.
4. Valitse SAPATTI .
5. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai haluamaasi arvoa.
6. Selaa arvoja, kunnes valitaan sopiva lämpötila (välillä 60–150 °C).



7. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun lämpötilan vahvistamiseksi.
8. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi SAPATTI-toiminnon. Toiminnon keskeyttämiseksi:

- Kosketa näppäintä HOME  noin kolmen sekunnin ajan.

Säiliön manuaalinen täyttö



Toiminto veden täyttämiseksi (tai muiden nesteiden) säiliöön.

1. Täytä kannu tai astia riittävällä määrällä vettä koko suoritettavien toimintojen kestoajaksi varten.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Aseta kannu (tai astia) avatun luukun päälle.



Kannun (tai astian) ja veden kokonaispainon on oltava alle 5 kg.



4. ”Päävalikossa” kosketa näppäintä MUUT

TOIMINNOT



(se sijaitsee

pääalueella ).

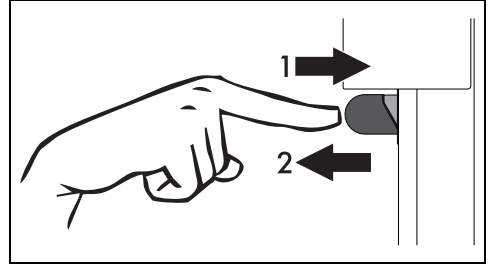
5. Kosketa alivalikon näppäintä  (se sijaitsee alemmalla alueella ).

6. Kosketa näppäintä SÄILIÖN TÄYTTÖ





7. Poista täyttösuutin paikaltaan.

- Poista täyttösuutin painamalla itse suuttimen etuosaan, kunnes painetaan jousi kasaan ja vapauta sitten.



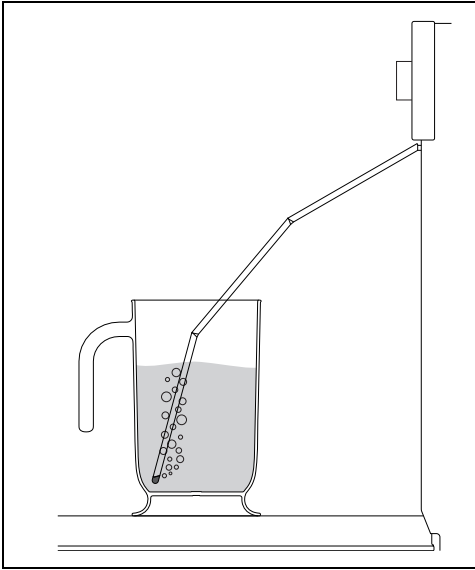
tai

- Kosketa näppäintä SUUTIN  näytöllä (se sijaitsee alemmalla alueella ).

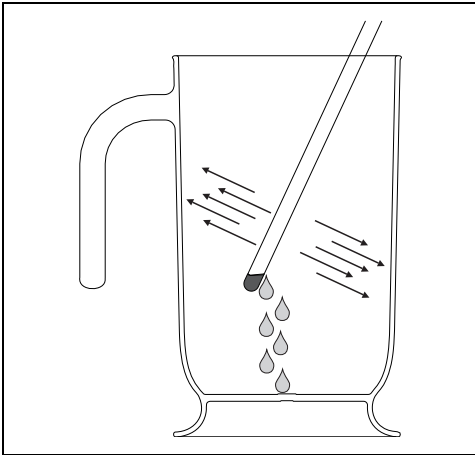


Ole tarkka, että säilytät riittävän etäisyyden suuttimen roiskeiden välttämiseksi.

8. Upota sen pää kannun (tai astian) pohjalle.



9. Kosketa näppäintä **KÄYNNISTÄ** aloittaaksesi veden syötön laitteen säiliöön.
10. Lopuksi ravistele täyttösuutinta poistaaksesi mahdolliset vesijäämät.



11. Aseta täyttösuutin omalle paikalleen.
12. Poista kannu (tai astia).
13. Sulje luukku.



Kun luukku suljetaan, automaattinen järjestelmä imee täyttösuuttimeen mahdollisesti jääneen vesijäämän veden tippumisen estämiseksi. Kiehuaan kuuluva ääni voi kuulua, joka on täysin normaalia.

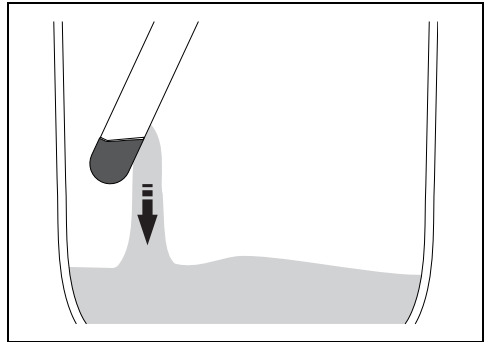
14. Kosketa näppäintä **VAHVISTA** säiliön täytön päättymisen vahvistamiseksi.

Säiliön manuaalinen tyhjennys



Toiminto veden tyhjentämiseksi (tai muiden nesteiden) säiliöstä.

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä **MUUT TOIMINNOT** (se sijaitsee pääalueella **2**).
2. Kosketa alivalikon näppäintä (se sijaitsee alemmalla alueella **3**).
3. Kosketa näppäintä **SÄILIÖN TYHJENNYS** .
4. Aseta kannu tai astia avatun luukun päälle.
5. Poista täyttösuutin paikaltaan.
6. Kosketa näppäintä **KÄYNNISTÄ** aloittaaksesi veden tyhjentämisen kannuun (tai astiaan).



Näyttö osoittaa lopussa jäännösveden poistomenetelmän päättymistä.

7. Kosketa näppäintä **VAHVISTA** .
8. Ravistele täyttösuutinta poistaaksesi mahdolliset vesijäämät.
9. Aseta täyttösuutin omalle paikalleen.
10. Poista kannu (tai astia).
11. Sulje luukku.

Puhdistustoimintoa **VAPOR CLEAN** (vain joissakin malleissa) ja puhdistustoiminnoille alivalikossa , katso lukua **PUHDISTUS JA HUOLTO**.

Sähkökatkoksen tapauksessa

Mikäli tapahtuu sähkökatkos jonkin toiminnon suorittamisen aikana, laite palauttaa automaattisesti suoritettavan toiminnon säilyttään kaikki aiemmat asetukset ja vähentään toiminnon jo kuluneen ajan vain, jos:

- sähkökatkos kestää 60 sekuntia tai vähemmän,
- toiminto ei edellytä mikroaaltojen käyttöä (mallista riippuen),
- on käynnissä pyrolyysi (mallista riippuen),
- on käynnissä Sapatti-toiminto (sähkökatkoksen pituudesta riippumatta).

Mikäli katkos tapahtuu muussa kuin edellä kuvatussa tilanteessa, laite odottaa tietyn ajan käyttäjän antamaa manuaalista komentoa toiminnon jatkamiseksi tai sen keskeyttämiseksi.


Jos toiminto aktivoidaan uudelleen, paistoasetuksina käytetään ennen sähkökatkosta asetettuja huomioiden kuitenkin jo kulunut aika.

Jos käyttäjä ei tee mitään toimenpiteitä, laite peruuttaa toiminnon ja näyttö palaa näyttämään tämänhetkistä kellonaikaa.



(vain SmegConnect-mallit) Myös sovelluksessa näkyy ilmoitus uudelleenyhdistämisestä.



Symboli  ilmoittaa, että on tapahtunut sähkökatkos eikä ole ollut mahdollista palauttaa automaattisesti käynnissä olevaa toimintoa. Jos haluat lisätietoja, paina symbolia.

Sähkökatkos ohjelmoidun toiminnon aikana

Jos sähkökatkos tapahtuu, kun laitteeseen on asetettu ohjelmoitu paisto:

- Jos sähkökatkos päättyy ennen asetettua aloitusaikaa, laite odottaa toiminnon käynnistystä päivittäen puuttuvan ajan.
- Jos sähkökatkos päättyy asetetun aloitusajan jälkeen, laite odottaa toiminnon käynnistystä ja, jos se ei saa tietyn ajan kuluessa mitään komentoa käyttäjältä, laite peruuttaa toiminnon ja näyttö palaa näyttämään tämänhetkistä aikaa.

Asetukset



Sähkökatkon syntyessä, kaikki henkilökohtaiset asetukset jäävät päälle.

Tämän valikon kautta on mahdollista asettaa tuotteen konfigurointi.


- "Päävalikossa" kosketa näppäintä

ASETUKSET  (se sijaitsee alaoikealla alueella .

Yhteyden asetukset (vain mallit SmegConnect)



Valikko, jossa näytetään yhteyden parametrit.

- "Asetusten valikossa"  kosketa

näppäintä YHTEYDEN ASETUKSET .



Jos haluat lisätietoja YHTEYDEN asetuksista , tarkastele käyttöohjetta "Kalusteunun yhdistettävyyttä".

Kellon asetukset



Valikko, josta voidaan asettaa kellonaika ja visualisoinnin tyyppi.

- "Asetusten valikossa"  kosketa

näppäintä KELLON ASETUKSET .

Digitaalinen kello



Sen avulla nykyinen kellonaika voidaan näyttää digitaalisessa muodossa.




Sähkökatkon syntyessä, digitaalinen versio jää päälle.


1. Valitse  Digitaalinen kello.
2. Valitse On.


Kosketa näppäintä VAHVISTA 
aktivoidaksesi digitaalinen kello -tilan.





Näytä kellonaika



 Otaa käyttöön/poistaa käytöstä kellon näyttämisen, kun uuni on sammutettu.

 Näytä kellonaika -toiminto on asetettu tehtaalla Off-asentoon.

 Jos Näytä kellonaika -toiminto on asetettu On-asentoon, valmiustilassa näyttöllä on tämänhetkinen kellonaika vähäisellä kirkkaudella.


 Jos Näytä kellonaika -toiminto asetetaan On-asentoon, tämä lisää laitteen energiankulutusta valmiustilassa.



 Vain SmegConnect-malleissa: Jos Näytä kellonaika -toiminto on asetettu Off-asentoon, yhteenliitettävyyssammuu automaattisesti kellon siirtyessä valmiustilaan.

1. Valitse  Näytä kellonaika.
2. Valitse On.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  kellonajan näytön aktivoimiseksi.


Kellonajan esitysmuoto



 Otaa käyttöön/poistaa käytöstä kellon näyttömuodon 12 tuntia tai 24 tuntia.

 Kellonajan esitysmuodoksi on asetettu tehtaalla 24h.


1. Valitse  Kellonajan esitysmuoto.
2. Valitse 12h tai 24h.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  aktivoidaksesi haluttu kellonajan esitysmuoto.


Uunin asetukset


 Valikko, joka on omistettu tuotteen lisätoiminnoille.



- "Asetusten valikossa  kosketa näppäintä UUNIN ASETUKSET .

Lämpimänä säilytys

 Tämän toimintatavan avulla, kypsennyksen päättyessä jossa sen kesto-aika on asetettu (jos sitä ei pysäytetä manuaalisesti), vasta kypsennettyä ruokaa voidaan säilyttää lämpimänä (alhaisessa lämpötilassa) ja sen aistinvaraisia ominaisuuksia ja paiston aikana saatua aromia voidaan säilyttää muuttumattomana.

 Lämpimänä säilytys aktivoituu 5 minuutin kuluttua paiston päättymisestä ja siitä ilmoitetaan sarjalla äänimerkkejä (ks. paisto tai päättynyt toiminto).

 Lämpimänä säilytys on asetettu kiinteään lämpötilaan 80 °C.

1. Valitse  Lämpimänä säilytys.
2. Valitse On.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  aktivoidaksesi Lämpimänä säilytystoiminnon.

Eco light





Energiansäästön lisäämiseksi uusin sisälamput kytketään automaattisesti pois päältä noin minuutin kuluttua kypsennyksen alusta tai luukun aukaisusta.



Estääksesi laitetta kytkemästä lampua automaattisesti pois päältä noin minuutin kuluttua, aseta tämä toimintatapa OFF-asentoon.



Päälle/pois kytkennän manuaalinen ohjaus on aina käytettävissä. Kun käytettävissä, paina symbolia  aktivoitaksesi tai symbolia  pois kytkemistä varten, kun haluat käsitellä manuaalisesti sisävalaistusta.



Eco light -toiminto on asetettu tehtaalla kohtaa On-asentoon.

1. Valitse  Eco light.
2. Valitse On.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  aktivoitaksesi Eco light -tilan.



Veden kovuus



Tämän toimintatavan avulla on mahdollista asettaa veden kovuuden arvo kalkkipoistomenetelmän optimoimiseksi.



Laitte tulee tehtaalla esiasetettuna keskimääräiseen veden kovuuteen (3).

1. Valitse  Veden kovuus.
2. Vieritä haluttuun arvoon (välillä 1–5).
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valinnan vahvistamiseksi.



Jos vesijohtoverkon vesi on liian kalkkipitoista, käytä pehmentettyä vettä.



Pyydä veden kovuuteen liittyvää tietoa vesijohtolaitokselta.

Asetetun veden kovuuden arvon mukaan näytölle tulee näkyviin kehoitus suorittaa

kalkkipoistojakso sen jälkeen, kun on suoritettu tietyt tuntimäärät höyrytoimintoja.



Laitteen käyttötyypin ja veden kovuusasteen (°dH tai °dF) mukaan, ohjeellinen tuntimäärä on seuraava:

Arvo	°dH	°dF	Tuntia
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	8
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	7
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	6
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Automaattinen suutin



Aseta säiliön täyttö- ja tyhjennyssuuttimen automaattisen poistumistapa.

1. Valitse  Automaattinen suutin.
2. Valitse On/Off.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  suuttimen automaattisen poistumisen aktivoimiseksi.

Näytön asetukset





Valikko, josta on mahdollista muuttaa kieli ja tietyjen parametrien visualisoinnin asetukset.

- "Asetusten valikossa  kosketa näppäintä NÄYTÖN ASETUKSET .

Kieli



Se sallii valita näytön kielen.

1. Valitse  Kieli.
2. Selaa saatavilla olevia kieliä halutun kielen valitsemiseksi.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kielen vahvistamiseksi.

Lukitut ohjaimet



Laitte lukitsee ohjaukset automaattisesti normaalin toiminnan aikana minuutin kuluttua viimeisestä käyttäjän suorittamasta toimenpiteestä.

1. Valitse Lukitut ohjaimet.
2. Valitse Kyllä.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA aktivoidaksesi Lukitut ohjaimet -tavan.



Normaalitoiminnan aikana se osoitetaan merkivalolla joka syttyy tietojen alueelle .

Lukituksen poistamiseksi väliaikaisesti kypsennyksen aikana:

4. Kosketa yhtä arvoista, joita halutaan muuttaa.

Näytölle tulee näkyviin ilmoitus, joka osoittaa miten kytkä pois väliaikaisesti Lukitut ohjaimet -tapa.

Paina kuvaketta 3 sekuntia ohjausten lukituksen kytkemiseksi pois päältä



5. Kosketa 3 sekuntia kuvaketta .

Äänensävyt



Laitteen jokaisen symbolin painalluksen yhteydessä kuuluu ääni. Tämän kytkimen kautta se voidaan kytkeä pois päältä.

1. Valitse Äänensävyt.
2. Valitse Off.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA , jotta poistetaan näytön symboleiden kosketukseen yhdistetty ääni.

Lämpötilan esitysmuoto



Sen avulla voidaan asettaa lämpötila-asteikoksi Celsius-asteet (°C) tai Fahrenheit-asteet (°F).



Lämpötilan esitysmuodoksi on asetettu tehtaalla °C.

1. Valitse Lämpötilan esitysmuoto.
2. Valitse °C tai °F.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA aktivoidaksesi haluttu lämpötilan esitysmuoto.

Näytön kirkkaus



Se sallii valita näytön kirkkaustason.



Näytön kirkkaustoiminto on asetettu tehtaalla korkeaan arvoon.

1. Valitse Näytön kirkkaus.
2. Valitse kohdista Korkea - Keskimääräinen - Matala.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA valitun valinnan vahvistamiseksi.

Painon tyyppi



Sallii asettaa mittayksikön, jonka avulla visualisoidaan painon arvo kilogrammoissa (kg) tai unssissa (oz).



Painon tyyppi -toiminnon tehdasasetus on kg.

1. Valitse Painon tyyppi.
2. Valitse kg tai oz.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA aktivoidaksesi halutun mittayksikön painolle.

Järjestelmän tiedot



Valikko, jossa näytetään ohjelmiston versioita ja sarjanumeroa koskevat tiedot.

- "Asetusten valikossa kosketa

näppäintä JÄRJESTELMÄN TIEDOT



Esittelijät



Valikko omistettu esittelijöille.



- "Asetusten valikossa  kosketa näppäintä ESITTELIJÄT  (se sijaitsee alhaalla keskellä ).

Show Room (vain esittelykäyttöön)





Sallii laitteen kytkeä pois päältä lämmitysosat jättämällä kuitenkin ohjauspaneelin päälle.



Normaalitoiminnan aikana se osoitetaan merkivalolla , joka syttyy tietojen alueelle .



Laitteen normaalia käyttöä varten tämä toimintatapa on asetettava Off-asettoon.

1. Valitse  Show Room.
2. Valitse On.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  Show Room -tilan aktivoimiseksi.



Demo-toimintatapa (vain esittelykäyttöön)



Tämä tapa muistuttaa Show Room -toimintaa ja kun se aktivoidaan, tietyn toimitettoman ajan kuluttua näytölle ilmestyy eri näyttöjä, joiden avulla esitellään laitteen käyttötapoja.



Laitteen normaalia käyttöä varten tämä toimintatapa on poistettava käytöstä.

1. Valitse  Demo-toimintatapa.
2. Valitse On.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  aktivoidaksesi Demo-toimintatavan.


Asetusten palauttaminen



Tämä toimenpide palauttaa kaikki asetukset alkuperäisiin tehtaalta asetettuihin asetuksiin.



Toimenpide poistaa myös omat reseptit.

- "Asetusten valikossa  kosketa näppäintä FACTORY RESET  (se sijaitsee alhaalla keskellä ).
1. Kosketa näppäintä Kyllä (St), jos halutaan palauttaa alkuperäiset tehdasasetukset.
tai
 2. Kosketa näppäintä Ei (No) toimenpiteen peruuttamiseksi.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Laitteen puhdistus



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Pintojen puhdistus

Pintojen hyvän kunnon säilyttämiseksi ne tulee puhdistaa säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Pintojen tulee antaa jäähtyä ennen niiden puhdistamista.

Päivittäinen puhdistus

Käytä aina ja ainoastaan hankaamattomia erityispuhdistusaineita, jotka eivät sisällä klooripohjaista happoa.

Kaada tuotetta kosteaan pyyhkeeseen ja pyyhi

pinnat pyyhkeellä, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä kankaalla tai mikrokuituliinalla.

Ruokatahrat tai jäämät

Metallisia sieniä tai leikkaavia kaapimia ei saa käyttää missään tapauksessa, sillä ne vahingoittavat pintoja.

Käytä normaaleja hankaamattomia tuotteita.

Käytä mahdollisesti pussia tai muovisia materiaaleja. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokuituliinalla.

Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua laitteen sisäpuolelle (esim. hillo), koska ne voivat vaurioittaa laitteen sisäosan emalipintaa.

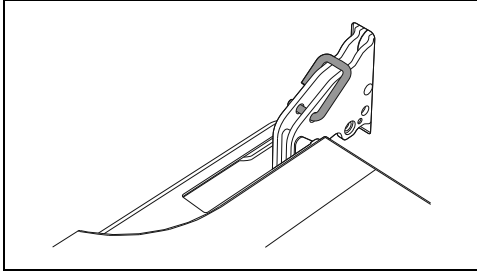
Luukun puhdistus

Luukun irrottaminen

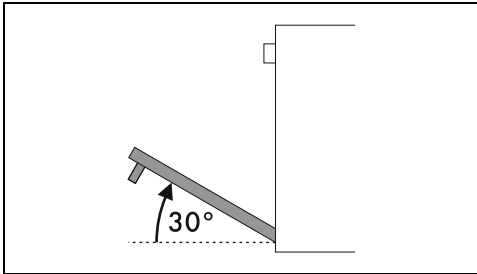
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

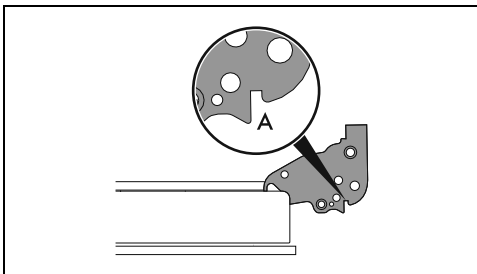
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.



3. Asettaaksesi luukun takaisin paikoilleen, aseta saranat tarkoituksenmukaisiin uunissa oleviin aukkoihin ja varmista, että **A**-urat asettuvat kunnolla aukkoihin.



4. Laske luukku alasuuntaan ja kun se on asetettu paikoilleen, irrota tapit saranoiden aukoista.

Luukun lasin puhdistaminen

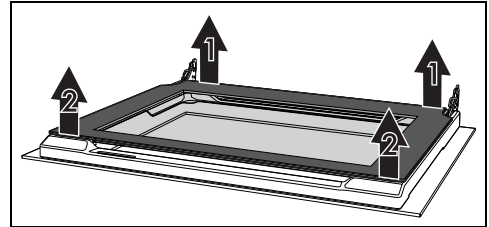
Pyri pitämään luukun lasit aina puhtaina. Käytä talouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi

kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.

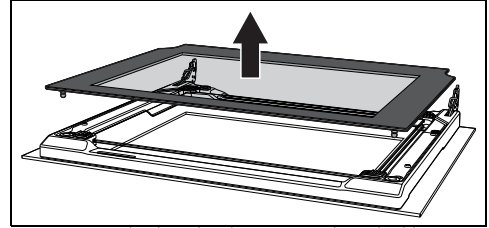
Sisälasiin irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

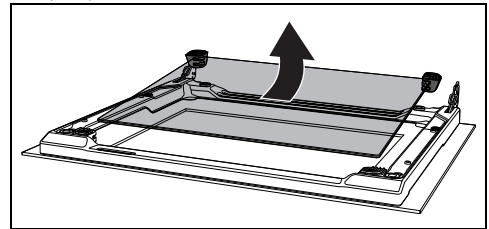
1. Lukitse luukku asianmukaisilla pienillä tapeilla.
2. Vapauta sisälasiin taaemmat tapit vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 1.



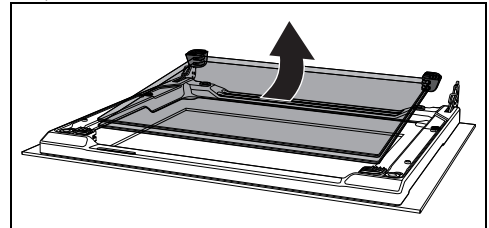
3. Vapauta etutapit noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 2
4. Tämä jälkeen poista sisälasi etuprofiilista.



5. Työnnä luukun keskimäistä lasiyksikköä alaspäin ja tämän jälkeen nosta sitä ylöspäin.



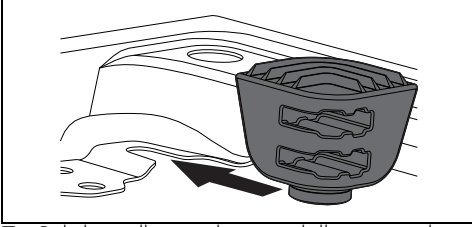
HUOM: Joissain malleissa keskimäinen lasiyksikkö muodostuu kahdesta lasista.



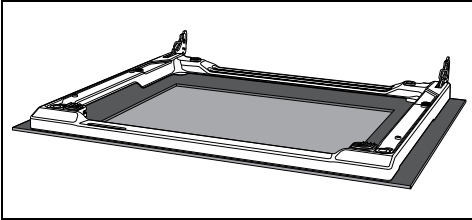
Tämän vaiheen aikana voi tapahtua, että

ylemmän kumiset pienet osat tulevat ulos paikaltaan.

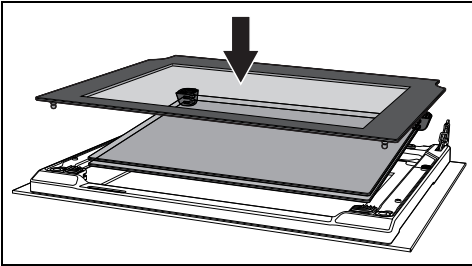
6. Laita etummaisiet kumiosat paikalleen. Kumiosien jalat on asetettava ulkolasia kohti.



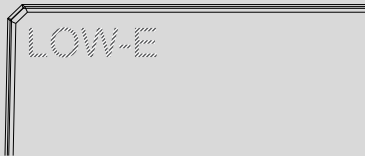
7. Puhdista ulkoinen lasi ja edellä irrotetut lasit.



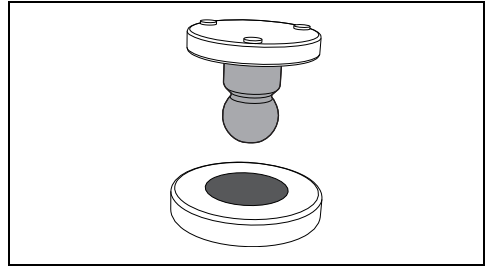
8. Käytä talouspaperia. Jos lika on pinttynyt, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.
9. Laita keskilasiyksikkö takaisin ja aseta sisälasi paikalleen.



Keskimmäinen lasi on asetettava takaisin avoimeen luukkuun niin, että kulmassa oleva merkintä on luettavissa vasemmalta oikealle (merkinnän karkean puolen on osoitettava luukun ulkolasia kohti).



10. Varmista, että sisälasin 4 tappia asettuvat kunnolla paikalleen luukkuun.



Kypsennystilan puhdistus

Kypsennystilan hyvän kunnon kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään. Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua kypsennystilan sisäpuolelle, sillä ne voivat vaurioittaa sen emalipintaa.

Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat. Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku;
- ritilöiden/peltien kannattimet.



Erityisiä puhdistusaineita käytettäessä on suositeltavaa antaa laitteen toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan, jotta mahdolliset jämmät saataisiin poistettua.

Kuivaus

Ruokien kypsennys saa aikaan kosteutta kypsennystilan sisällä. Tämä on täysin normaalia, eikä se vaaranna laitteen hyvää toimintaa.

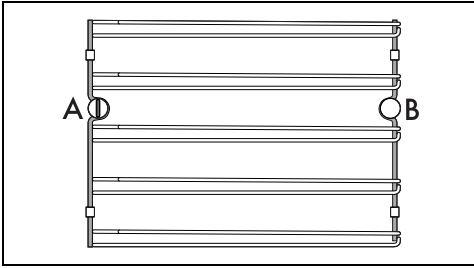
Jokaisen kypsennyksen lopussa:

1. anna laitteen jäähtyä
2. poista lika kypsennystilasta
3. kuivaa kypsennystila pehmeällä liinalla
4. jätä luukku auki tarvittavaksi ajaksi kypsennystilan täydellistä kuivaamista varten.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla

sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.



A = etuistukka

B = takimmainen tappi

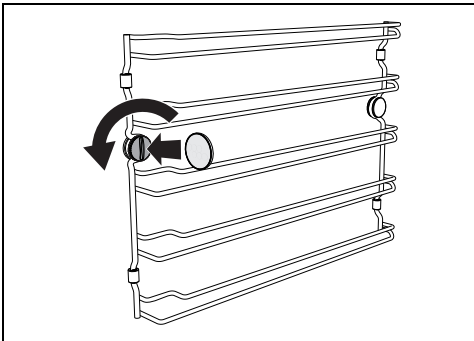


Joissakin malleissa takatappi B voidaan irrottaa ja asentaa uudelleen samalla tavalla kuin etuistukka A.

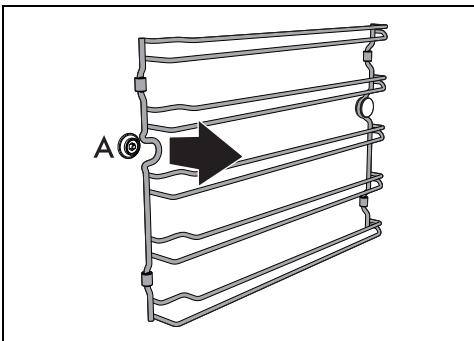


Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

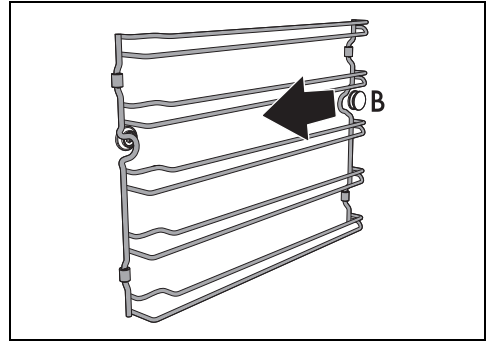
1. Kierrä auki etummainen kiinnitystappi, joka sijaitsee sivuseinämällä lähellä uuniin aukaisuluukkua (voit käyttää apuna jotain välinettä, esim. kolikkoa).



2. Vedä huolella kannattinta uuniin keskiosaa kohti niin, että se irrotetaan etuistukasta A.



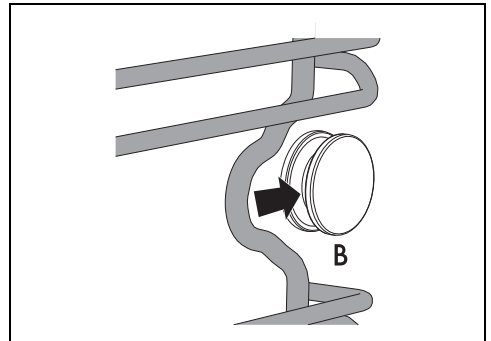
3. Irrota kannatin takatapista B, joka sijaitsee sivuseinämän perällä.



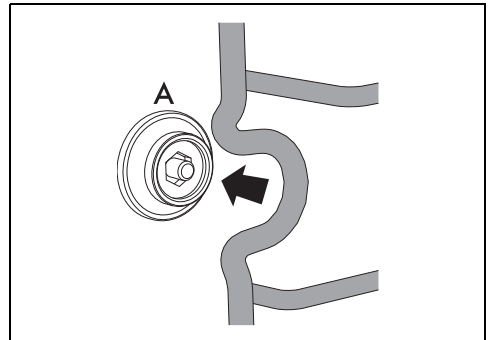
4. Toista toimenpide toisella sivuseinämällä olevalle kannattimelle.

Ritilöiden/peltien tukikannattimien takaisin asentaminen:

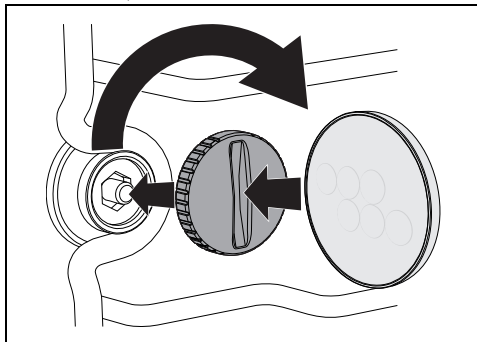
1. Työnnä kannattimen takaosa sivuseinämän perällä sijaitsevan tapin B alla olevaan istukkaan.



2. Aseta takaisin kannattimen etuosa istukkaan A sivuseinämässä lähellä uunitilan luukkua.





3. Kierrä kiinni edessä oleva kiinnitystappi (voit käyttää apuna jotain välinettä, esimerkiksi kolikkoa).



4. Toista toimenpide toisella sivuseinämällä olevalle kannattimelle.

Vapor Clean (vain joissakin malleissa)

 Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.


 Vapor Clean -toiminto on avustettu puhdistus, joka edesauttaa lian irrottamista. Tämän menetelmän ansiosta uunitila voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti. Likajäämät pehmenetetään lämmön ja vesihöyryn avulla, joka helpottaa niiden tuleva poistoa.

Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean -toiminnon käynnistämistä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Jos varusteena, poista lämpötila-anturi.
- Jos paikalla, poista automaattisesti puhdistuvat paneelit (jos varusteena).
- Sulje luukku.
- Avustetun puhdistusjakson aikana pese erikseen edellä irrotetut automaattisesti puhdistuvat paneelit (jos paikalla) käyttämällä haaleaa vettä ja pientä määrää pesuainetta.

Vapor Clean -asetus


 Jos sisälämpötila on ennakoitua korkeampi, toimintoa ei aktivoida. Anna laitteen jäähtyä ennen toiminnon aktivointia.



Käyttäjä ei voi muuttaa toiminnon Vapor Clean kestoa tai lämpötilaa.

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä MUUT TOIMINNOT  (se sijaitsee pääalueella **2**).

2. Valitse VAPOR CLEAN .

3. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  säiliön täytön aloittamiseksi.

4. Jatka säiliön täyttööseen kuten osoitettiin aiemmin.

Puhdistusvaihe Vapor Clean

5. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi Vapor Clean -toiminnon.


Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason asteittaisella nousulla.



Vapor Clean -toiminnon päätyminen

Vapor Clean -toiminnon lopussa näytölle ilmestyy teksti "Toiminto päätynyt" ja kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.



1. Kosketa näppäintä HOME  poistuaksesi toiminnosta.
2. Jatka säiliön tyhjennykseen kuten osoitettiin aiemmin.
3. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinttynyt lika pois mikrokuituliinalla.
4. Käytä pinttymeimpien jäämien puhdistuksessa naarmuttamatonta pesusientä.
5. Jos kyseessä on rasvajäämät, voit käyttää uunin puhdistukseen tarkoitettua pesuainetta.
6. Ota pois kypsennystilan sisälle jäänyt vesi.
7. Jos paikalla, aseta automaattisesti puhdistuvat paneelit ja riitilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.

Paremmen hygieenisyyden vuoksi ja jotta voidaan estää pahojen hajujen tarttumista ruokiin:

- on suositeltavaa kuivata uunitila kiertoilmatointimintaa käyttämällä noin 10 minuutin ajan 160°C:ssa.
- Jos paikalla on automaattisesti puhdistuvia paneeleja, on suositeltavaa suorittaa uunitilan kuivaus käyttämällä samanaikaisesti katalysijakscoa.



Kumikäsineiden käyttöä on suositeltavaa näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

Kalkinpoisto



Jos kalkinpoistoa ei suoriteta, kerääntyvä kalkki voi vaarantaa laitteen oikean toiminnan ajan kuluessa.



Kalkinpoisto on pitkäkestoinen prosessi (kestää yli tunnin) ja se vaatii käyttäjän läsnäoloa laitteen läheisyydessä.

Määräajoin näytölle ilmestyy pyyntö suorittaa höyrykattilan kalkinpoistoproseduuri.




On hyvä suorittaa kalkinpoisto joka kerta, kun näyttöön ilmestyy sitä kehottava merkintä säilyttääksesi höyrykattila ihanteellisessa toimintakunnossa.



Järjestelmä osoittaa olosuhteiden mukaan voiko laite jatkaa normaaleja toimintoja vai onko välttämättä suoritettava kalkinpoisto ja vesipiirin puhdistus.


Esitoimenpiteet

Mikäli säiliön sisällä on jäämävettä:

1. Aukaise luukku.
2. Aseta kannu tai astia avatun luukun päälle.
3. Poista täyttösuutin paikaltaan.
4. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjentäminen kannuun (tai astiaan).

Jäämävesi alkaa valua kannun (tai astiaan).

5. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.
6. Tyhjennä kannun (tai astian) sisältämä vesi.

7. Kosketa näppäintä VAHVISTA  jatkaaksesi toimintaa.




Kyseisen hetken jälkeen ei voi enää peruuttaa kalkinpoistoprosessia.

Säiliön täyttö

1. Sekoita kannussa 100 g sitruunahappoa ja 650 ml vettä.




Älä käytä maitohappoa tai muita kalkinpoistoaineita.

2. Poista täyttösuutin paikaltaan.
3. Upota sen pää kannun (tai astian) pohjalle.
4. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi kalkinpoistoaineen täyttö laitteen säiliöön.
5. Lopuksi ravistele täyttösuutinta poistaaksesi mahdolliset jäämät.
6. Aseta täyttösuutin omalle paikalleen.
7. Poista kannu (tai astia).

Höyrykattilan kalkinpoistotoiminto

1. Sulje luukku
 2. Kalkinpoisto käynnistyy.
- Kun kalkinpoistoproseduuri on päättynyt, näytöllä näkyy kalkinpoistoliuoksen tyhjennyspyyntö.

Säiliön tyhjennys

1. Avaa luukku
 2. Aseta kannu tai astia avatun luukun päälle.
 3. Poista täyttösuutin paikaltaan.
 4. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi kalkinpoistoaineen tyhjentäminen kannuun (tai astiaan).
- Kalkinpoistoliuos alkaa valua kannuun.
5. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.
 6. Tyhjennä kannun (tai astian) sisältämä kalkinpoistoaineliuos.



Varoitus: kalkinpoistoaineliuos voi olla edelleen kuumaa.

Säiliön ja vesipiirin puhdistus

Kun kalkinpoistoaineen tyhjennys on päättynyt, laite alkaa säiliön ja vesipiirin puhdistusproseduurin.



Käytä raikasta vähäkalkista hanavettä, pehmennettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.





Älä käytä tislattua vettä tai hanavettä, jonka klooripitoisuus on korkea (> 40 mg/l), tai muita nesteitä.

Näytöllä näkyy pyyntö täyttää säiliö vedellä.

1. Täytä kannuun tai astiaan 2 litraa puhdasta vettä.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Aseta kannu (tai astia) avatun luukun päälle.




Veden valumista uunitilaan ei tule pitää toimintahäiriönä vaan se on osa huuhtelutoimenpidettä.

4. Poista täyttösuutin paikaltaan.
5. Upota sen pää kannun (tai astian) pohjalle.
6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden syötön laitteen säiliöön.
7. Kun veden täyttö säiliöön on päättynyt, kosketa näppäintä VAHVISTA  toiminnon jatkamiseksi.

Laitte käynnistää toiminnon asetetuilla parametreilla.

- Säiliön ja vesipiirin puhdistuksen aikana jätä kannu avoimelle luukulle ja laita suutin sen sisälle. Laitte tyhjentää sykleittäin tietyn puhdistukseen käytetyn vesimäärän.
 - Kyseisen prosessin aikana veden valumista uunitilaan ei tule pitää toimintahäiriönä vaan se on osa huuhtelutoimenpidettä.
8. Kun puhdistusproseduuri on päättynyt, näytöllä näkyy veden tyhjennyspyyntö.
 9. Puhdista ja kuivaa vesijäämät uunitilan sisältä.
 10. Avaa luukku
 11. Aseta kannu tai astia avatun luukun päälle.
 12. Poista täyttösuutin paikaltaan.

13. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjentäminen kannuun (tai astiaan).
14. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.

Näyttö osoittaa lopussa jäännösveden poistomenetelmän päättymistä.

Manuaalinen kalkinpoisto



Toiminto sallii suorittaa höyrykattilan kalkinpoiston.

Jos kalkinpoistoprosessia halutaan aikaistaa, suorita toiminto manuaalisesti:

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä MUUT TOIMINNOT  (se sijaitsee pääalueella ).
2. Kosketa alivalikon näppäintä  (se sijaitsee alemmalla alueella ).
3. Kosketa näppäintä KALKINPOISTO .
4. Suorita kalkinpoisto kuten kuvattiin edellisissä kappaleissa.

Säiliön ja vesipiirin manuaalinen puhdistus



Tämä toiminto sallii puhdistaa laitteen säiliön ja vesipiirin.

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä MUUT TOIMINNOT  (se sijaitsee pääalueella ).
2. Kosketa alivalikon näppäintä  (se sijaitsee alemmalla alueella ).
3. Kosketa näppäintä SÄILIÖN PUHDISTUS



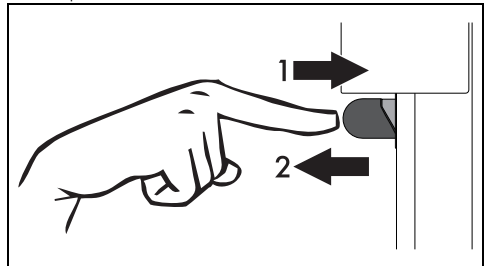
Esitoimenpiteet

1. Täytä kannuun tai astiaan noin 2 litraa vettä.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Aseta kannu (tai astia) avatun luukun päälle.




Kannun (tai astian) ja veden kokonaispainon on oltava alle 5 kg.

4. Poista täyttösuutin paikaltaan.
 - Poista täyttösuutin painamalla itse suuttimen etuosaan, kunnes painetaan jousi kasaan ja vapautta sitten.



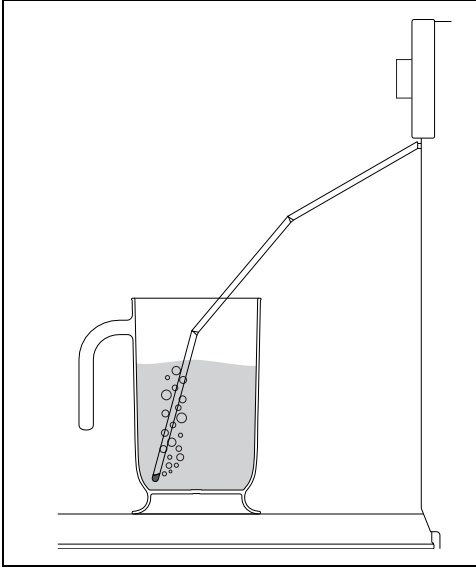
tai



- Kosketa näppäintä SUUTIN  näytöllä (se sijaitsee alemmalla alueella **3**).



Ole tarkka, että säilytät riittävän etäisyyden suuttimen roiskeiden välttämiseksi.

5. Upota sen pää kannun (tai astian) pohjalle.



6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden syötön laitteen säiliöön.
7. Kosketa näppäintä VAHVISTA  säiliön täytön päättymisen vahvistamiseksi.

Laitte käynnistää toiminnon asetetuilla parametreilla.


Vesipiirin puhdistus

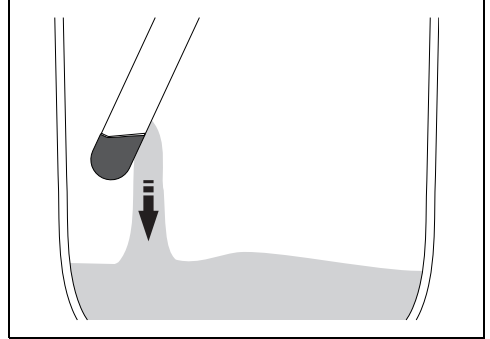
- Säiliön ja vesipiirin puhdistuksen aikana jätä kannu avoimelle luukulle ja laita suutin sen sisälle. Laitte tyhjentää sykleittäin tietyn puhdistukseen käytetyn vesimäärän.
- Kyseisen prosessin aikana veden valumista uunitilaan ei tule pitää toimintahäiriönä vaan se on osa huuhtelutoimenpidettä.

Vesipiirin puhdistuksen päättyminen

8. Kun puhdistusproseduuri on päättynyt, näytöllä näkyy veden tyhjennyspyyntö.
9. Puhdista ja kuivaa vesijäämät uunitilan sisältä.

Säiliön tyhjennys

10. Aukaise luukku
11. Aseta kannu tai astia avatun luukun päälle.
12. Poista täyttösuutin paikaltaan.
13. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjentäminen kannuun (tai astiaan).




14. Odota, että tyhjennysvirta loppuu. Näyttö osoittaa lopussa jäännösveden poistomenetelmän päättymistä.



Suosittelaa suorittamaan säiliön ja vesipiirin puhdistusprosessi muutaman kerran.





On mahdollista käyttää myös pesuaineliuosta veden tilalla. Tällöin suositellaan suorittamaan toimenpiteen jälkeen vähintään muutama huuhtelu vedellä noudattaen tämän luvun ohjeita.

15. Kosketa näppäintä VAHVISTA  .
16. Ravistele täyttösuutinta poistaaksesi mahdolliset vesijäämät.
17. Aseta täyttösuutin omalle paikalleen.
18. Poista kannu (tai astia).
19. Tyhjennä kannun sisältämä vesi.
20. Sulje luukku.

Hygienisointi

Höyryn avulla tapahtuva hygienisointi poistaa vesipiiristä viimeisetkin kalkinpoiston jäämät.

1. Aseta yhdistelmähöyrytoiminto 70 % vähintään puoleksi tunniksi.
2. Täytä kannu puhtaalla vedellä.
3. Avaa laitteen luukku.
4. Aseta kannu avatun luukun päälle.
5. Poista täyttösuutin paikaltaan.
6. Upota sen pää kannun (tai astian) pohjalle.

7. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden syötön laitteen säiliöön.
8. Lopuksi ravitele täyttösuutinta poistaaksesi mahdolliset vesijäämät.
9. Aseta täyttösuutin omalle paikalleen.
10. Poista kannu (tai astia).
11. Sulje luukku.
12. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi valittu höyrytoiminto.
13. Odota, että toiminto on suoritettu loppuun.
14. Toiminnon lopuksi huolehdi säiliön tyhjennyksestä kuten kuvattu aiemmin.
15. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.
16. Tyhjennä kannun sisältämä vesi.



Varoitus: odota, että uunitila jäähtyy.

17. Aukaise luukku.
18. Kuivaa rievulla tai sienellä mahdolliset vesijäämät uunin sisältä.
19. Sulje luukku.

Säiliön kalibrointi



Tämän toiminnon avulla voit kalibroida oikean lukeman vesimäärälle (tai muulle nesteelle) säiliön sisällä.


Ajan myötä saattaa tapahtua, että säiliön sisällä olevia vesimääriä ei lueta oikein laitteen anturien toimesta. Tällöin on mahdollista palauttaa anturien toiminta optimaaliseen tilaan.

Esitoimenpiteet

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä MUUT TOIMINNOT  (se sijaitsee pääalueella **2**).
2. Kosketa alivalikon näppäintä  (se sijaitsee alemmalla alueella **3**).
3. Kosketa näppäintä SÄILIÖN KALIBROINTI  (se sijaitsee alemmalla alueella **3**).


Tyhjän säiliön kalibrointi

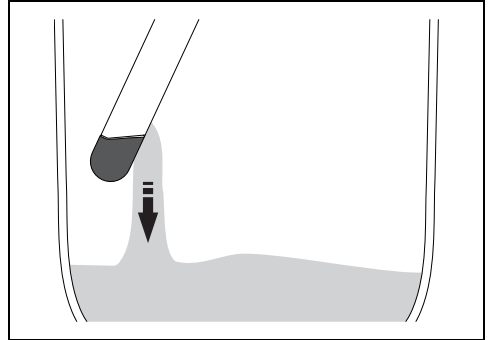
1. Avaa laitteen luukku.
2. Aseta tyhjä kannu avatun luukun päälle.



3. Kosketa näppäintä SUUTIN  näytöllä (se sijaitsee alemmalla alueella **3**).



Ole tarkka, että säilytät riittävän etäisyyden suuttimen roiskeiden välttämiseksi.

4. Vedä suutin ulos ja laita sen ääripää tyhjän kannun pohjalle.
5. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjentäminen kannusta.



6. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.
7. Varmista, että suuttimesta ei valu enää vettä ja kosketa sitten näppäintä STOP .
8. Tämän jälkeen kosketa näppäintä TYHJÄN SÄILIÖN KALIBROINTI  kalibroinnin jatkamiseksi.

Täyden säiliön kalibrointi

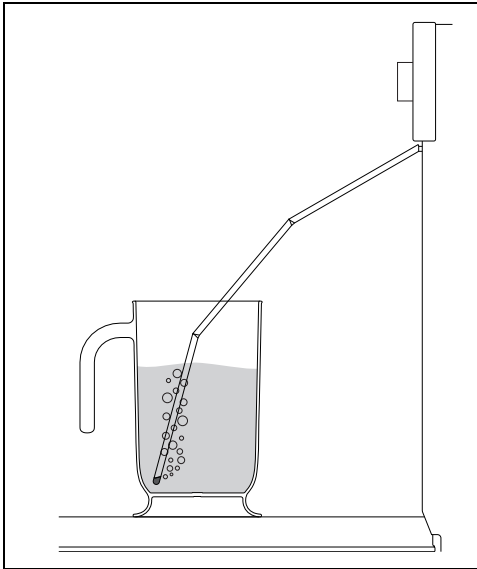
1. Täytä kannuun tarkalleen 1 litra vettä.




Suosittelaaan käyttämään digitaalista keittiövaakaa ja mittaamaan 1000 grammaa vettä.

2. Aseta kannu, jossa on 1 litra vettä, avoimelle luukulle.

3. Upota ääripää kannun pohjalle.



4. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden syötön laitteen säiliöön.

5. Odota, että säiliön täyttö on päättynyt.

6. Varmista, että laite on imenyt kaiken kannussa olevan veden ja kosketa sitten näppäintä STOP .

7. Aseta täyttösuutin omalle paikalleen.

8. Poista kannu.

9. Sulje luukku.

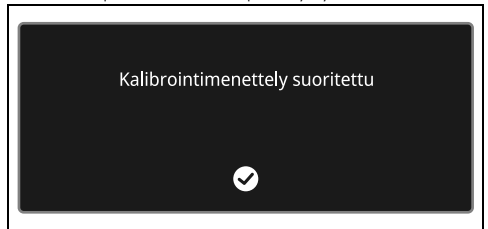



Kun luukku suljetaan, automaattinen järjestelmä imee täyttösuuttimeen mahdollisesti jöäneen vesijäämän veden tippumisen estämiseksi. Kiehuaan kuuluva ääni voi kuulua, joka on täysin normaalia.

10. Tämän jälkeen kosketa näppäintä TÄYDEN SÄILIÖN KALIBROINTI  kalibroinnin viimeistelemiseksi.

11. Odota, että kalibrointi päättyy.

Lopuksi näytön ilmoitus osoittaa, että kalibrointiproseduuri on päättynyt.



12. Kosketa näppäintä VAHVISTA  säiliön kalibrointiproseduurin päättämiseksi.

Näyttö ehdottaa veden tyhjennystä säiliöstä. On mahdollista käyttää vettä mahdolliseen höyrykypsennykseen tai toimia kuten kuvattu luvussa Säiliön tyhjennys.

Ylimääräinen huolto

Neuvoja tiivisteiden huoltoon

Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

- Pitääksesi tiivistettä puhtaana, käytä hankaamatonta pesusientä ja pese haalealla vedellä.

ASENNUS

Sähköliitäntä



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

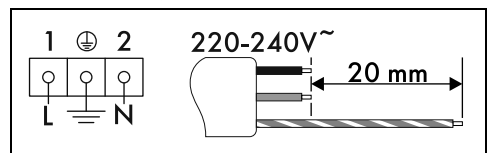
Tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän sisältävä tyyppikilpi sijaitsee näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

Suorita maadoitus käyttämällä vähintään 20 mm pidempää johtoa muihin johtoihin nähden.

Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- 220-240 V~



Kolminapainen johto 3 x 1,5 mm².



Osoitetut arvot viittaavat sisäjohtimen poikkipinta-alaan.



Edellä osoitetut virtajohtodot on mitoitettu ottamalla huomioon tasoituskerroin (EN 60335-2-6 standardin mukaisesti).

Kiinteä liitäntä

Sijoita laitteen sähköjohtoon moninapainen katkaisin, jonka kontaktien avausväli on riittävä, jotta irtikytkentä tapahtuu ylijänniteluokassa III, voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti.

Australian ja Uuden-Seelannin markkinoille

Kiinteään liitäntään sisältyvän katkaisumenetelmän on oltava AS/NZS 3000 -määräysten mukainen.

Liitäntä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat samaa tyyppiä.

Vältä alentimien, sovittimien tai sivupiirin käyttöä, sillä ne voivat aiheuttaa kuumentumisia tai palaa.

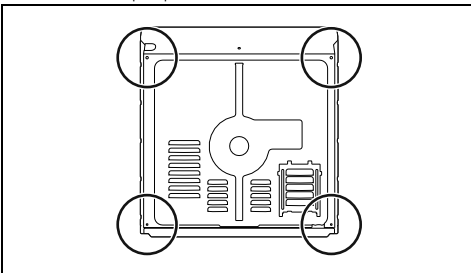
Johdon vaihto



**Sähköjännite
Sähköiskun vaara**

- Kytke pääkytkin pois päältä.

1. Ruuvaa irti takana olevan suojuksen ruuvit ja irrota suojus päästäksesi liittinimaan.



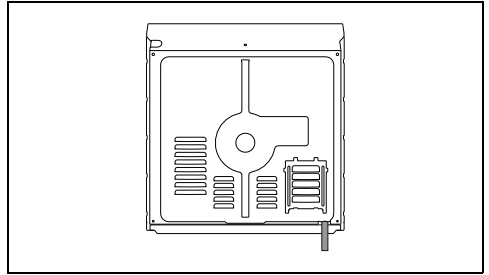
2. Vaihda johto.
3. Varmista, että johtojen (uuni tai mahdollinen keittotaso) kulkureitti on sellainen, että niiden kosketus laitteeseen voidaan estää.

Aseointi



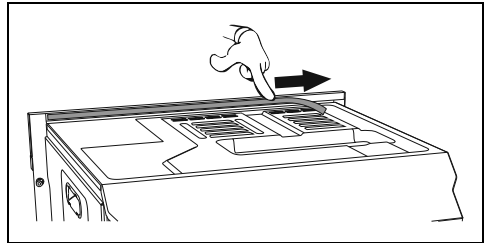
Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Virtajohtodon asento

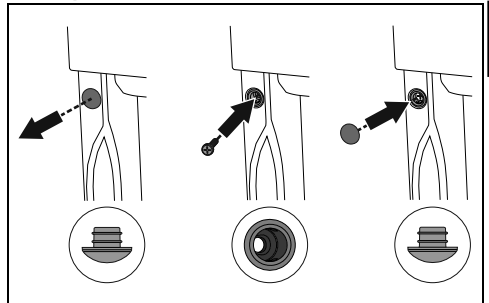


Etulevyn tiiviste

Liimaa varustuksiin kuuluva tiiviste etulevyn takaosaan estääksesi mahdolliset veden tai muiden nesteiden vuodot.



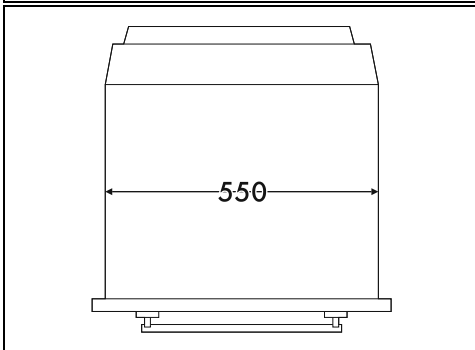
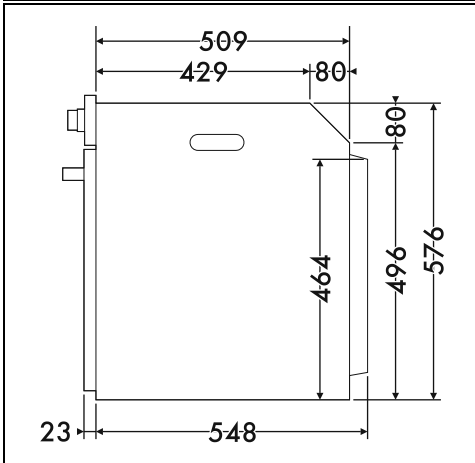
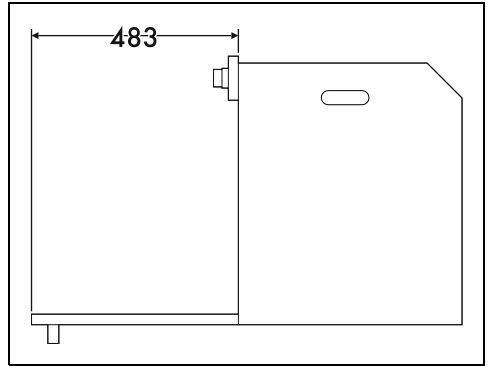
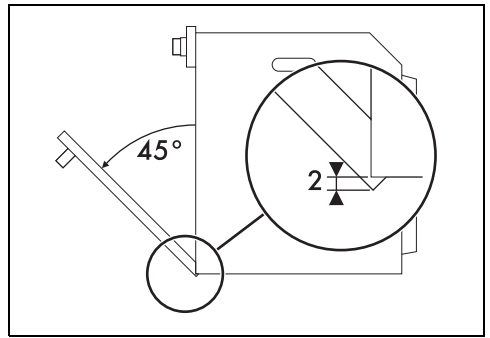
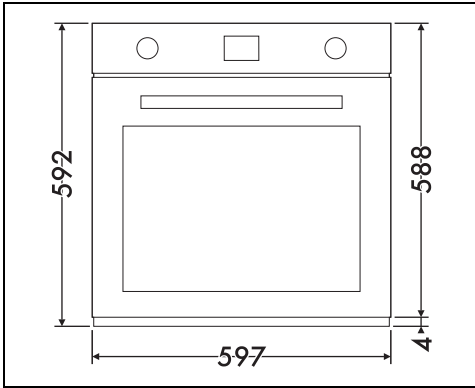
Kiinnitysholkkit



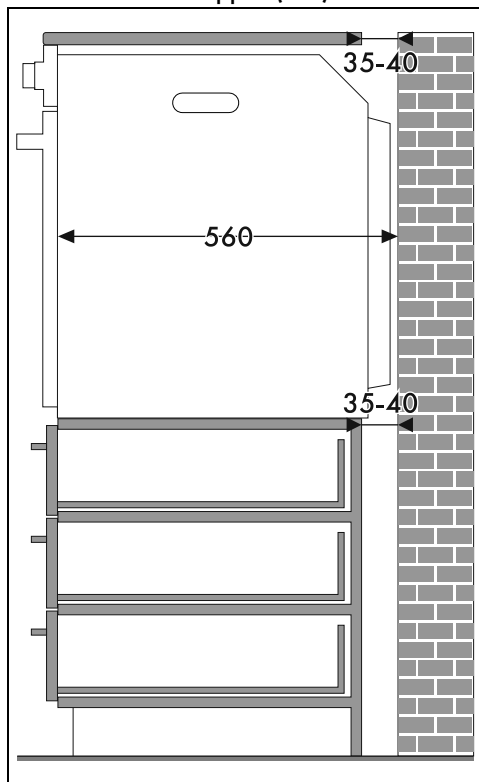
1. Irrota holkin korkit, jotka on asetettu laitteen etuosaan.
2. Aseta laite upotuskohtaan.
3. Kiinnitä laite kalusteeseen ruuveilla.
4. Aseta holkkien päälle edellä irrotetut korkit.

FI

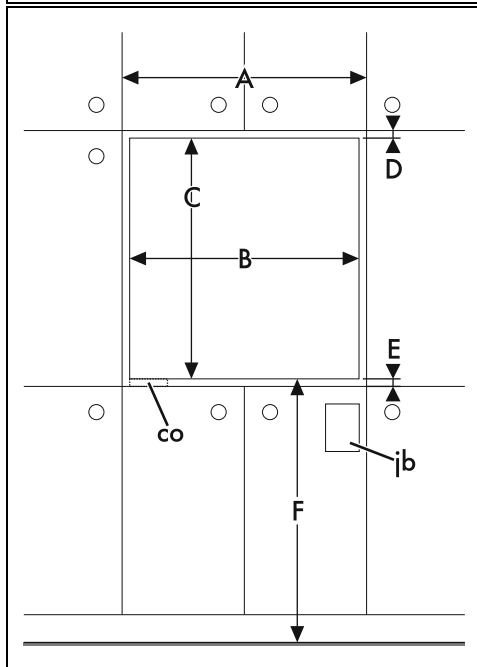
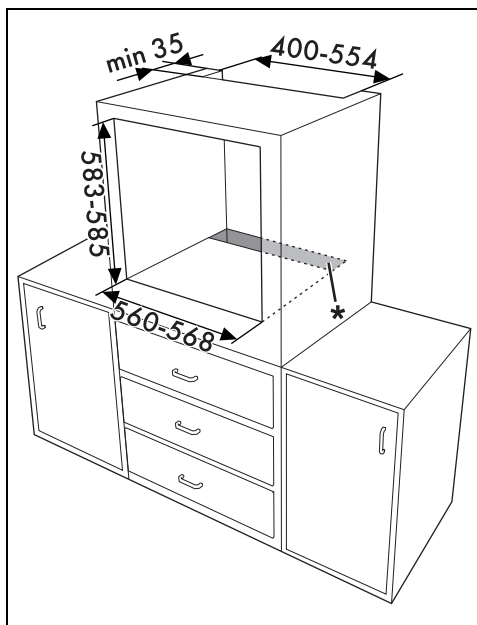
Laitteen mitat (mm)



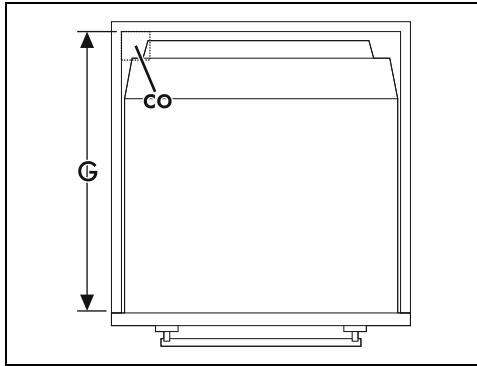
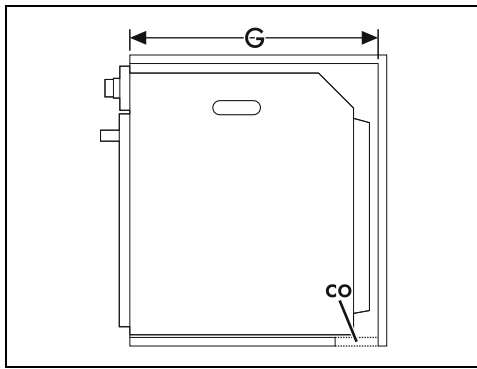
Kalusteasennus kaappiin (mm)



* Varmista, että kalusteen ylä-/ takaosassa on noin 35-40 mm leveä aukko.



FI



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

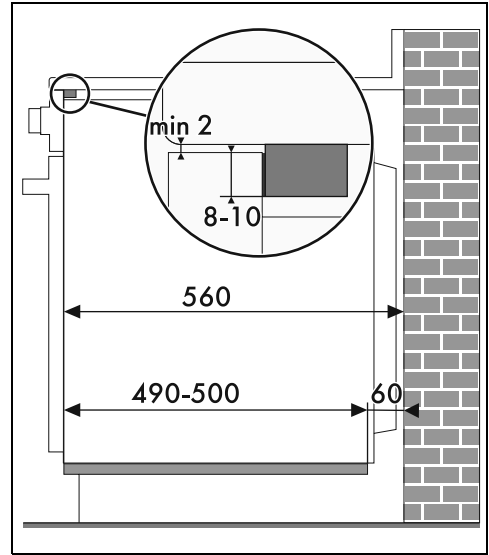
G min. 560 mm

H min. 594 mm

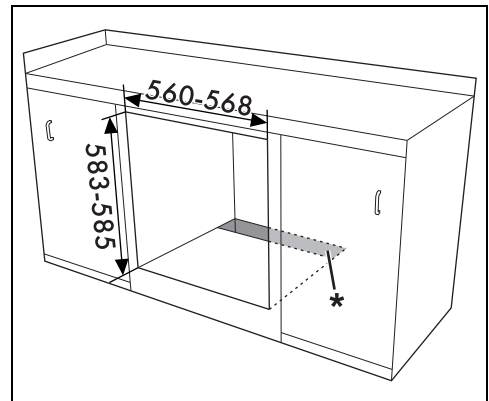
co Läpivienti sähköjohdolle (min. 6 cm²)

jb Sähkökytkentärasia

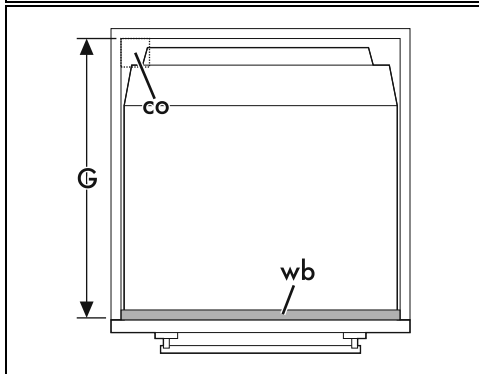
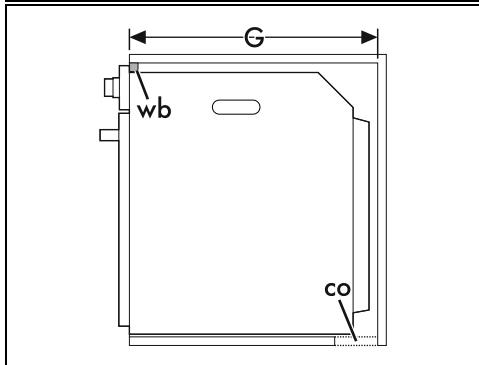
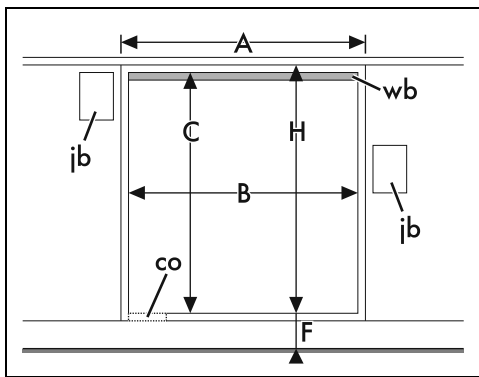
Kalusteasennus työtason alle (mm)



Jos aiotaan upottaa laite työtason alle, on asennettava puupalkki, jotta taataan ohjauspaneelin takaosaan asetetun tiivisteen käyttö mahdollisten veden tai muiden nesteiden tunkeutumisen estämiseksi.



* Varmista, että kalusteiden ala-/ takaosassa on noin 60 mm leveä aukko.



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Läpivienti sähköjohdolle (min. 6 cm²)

ib Sähkökytkentärasia

wb Puupalkki (suositeltu)